

Bedienungsanleitung
Mode d'emploi
Istruzioni per l'uso

KITCHENWARE

Multimixer mit Kochfunktion

Robot de cuisine avec fonction cuisson | Robot da cucina multifunzione con funzione cottura







Mit QR-Codes schnell und einfach ans Ziel

Egal, ob Sie **Produktinformationen, Ersatzteile** oder **Zubehör** benötigen, Angaben über **Herstellergarantien** oder **Servicestellen** suchen oder sich bequem eine **Video-Anleitung** anschauen möchten, mit unseren QR-Codes gelangen Sie kinderleicht ans Ziel.

Was sind QR-Codes?

QR-Codes (QR = Quick Response) sind grafische Codes, die mithilfe einer Smartphone-Kamera gelesen werden und beispielsweise einen Link zu einer Internetseite oder Kontaktdaten enthalten.

Ihr Vorteil: Kein lästiges Eintippen von Internet-Adressen oder Kontaktdaten!

Und so geht's

Zum Scannen des QR-Codes benötigen Sie lediglich ein Smartphone, einen installierten QR-Code-Reader sowie eine Internet-Verbindung.* Einen QR-Code-Reader finden Sie in der Regel kostenlos im App Store Ihres Smartphones.

Jetzt ausprobieren

Scannen Sie einfach mit Ihrem Smartphone den folgenden QR-Code und erfahren Sie mehr über Ihr neu erworbenes Aldi-Produkt.*



Ihr Aldi Serviceportal

Alle oben genannten Informationen erhalten Sie auch im Internet über das Aldi Serviceportal unter www.aldi-service.ch.

*Beim Ausführen des QR-Code-Readers können abhängig von Ihrem Tarif Kosten für die Internet-Verbindung entstehen.

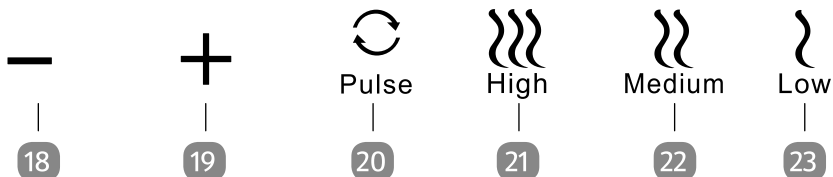
Inhaltsverzeichnis

Dok./Rev.-Nr. 1510-01127_20150811

A

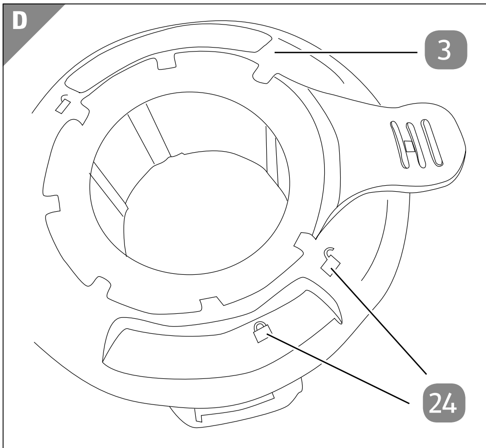
1
2
3
17
16
15
Cold
Soup
4
5
6
14
7
13
8
9
–
+
Pulse
High
Medium
Low
10
12
3
2
1
4
0
11
KITCHENWARE

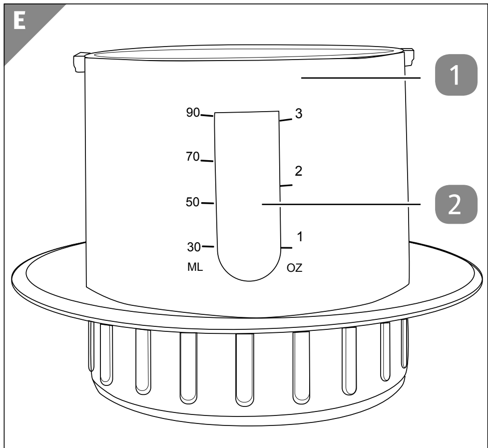
B



C

Cold
Soup
−
+
Pulse
High
Medium
Low
0
1
2
3
4
KITCHENWARE
16
24





Lieferumfang/Geräteteile

1 Dosierbecher
2 Skala
3 Deckel
4 MAX-Markierung für heiße Speisen
5 Griff
6 Glaskrug
7 Heizsockel
8 Aufsatzrahmen
9 LC-Display
10 Ein-/Aus-Taste/Kontrollleuchte
11 Drehschalter (für die Mixfunktion, Stufen 1–4 + PULSE)
12 Standeinheit
13 Heizplatte (innenliegend)
14 Schneidmesser (innenliegend)
15 MAX-Markierung für kalte Speisen
16 Gießöffnung
17 Gummidichtung
18 Taste Minus (Kochzeit verringern)
19 Taste Plus (Kochzeit verlängern)
20 Pulse-Funktionstaste/Kontrollleuchte
21 Taste High/Kontrollleuchte
22 Taste Medium/Kontrollleuchte
23 Taste Low/Kontrollleuchte
24 Schlosssymbol (geöffnet und geschlossen)

Allgemeines

Bedienungsanleitung lesen und aufbewahren



Diese Bedienungsanleitung gehört zum „Multi-Mixer mit Kochfunktion“ (im Nachfolgenden kurz „Multi-Mixer“ genannt).
Sie enthält wichtige Informationen zur Handhabung und Pflege.

Lesen Sie die Bedienungsanleitung, insbesondere die Sicherheitshinweise, sorgfältig durch, bevor Sie den Multi-Mixer einsetzen. Die Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung kann zu schweren Verletzungen oder zu Schäden am Multi-Mixer führen.

Die Bedienungsanleitung basiert auf den in der Europäischen Union gültigen Normen und Regeln. Beachten Sie im Ausland auch landesspezifische Richtlinien und Gesetze.

Bewahren Sie die Bedienungsanleitung für die weitere Nutzung auf. Wenn Sie den Multi-Mixer an Dritte weitergeben, geben Sie unbedingt diese Bedienungsanleitung mit.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Der Multi-Mixer ist ausschließlich zur Zubereitung von warmen und kalten Speisen und Getränken sowie zum Mixen konzipiert; z. B. für Smoothies, Cocktails, Milchshakes, Sorbets, Ice-Drinks, feine Cremes, Saucen, Dips, Mayonnaise, Suppen, Dips, Fonds, Babynahrung, Marmelade, Pudding-Cremes, püriertes Gemüse und Obst und Kräuter, Nüsse, gefrorene Früchte (für Eis), Aufstriche, Pestos, Eischnee, pulverisierten Zucker und Eiskaffees.

Der Multi-Mixer ist ausschließlich für den Privatgebrauch bestimmt und nicht für den gewerblichen Bereich geeignet.

Verwenden Sie den Multi-Mixer nur wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen.

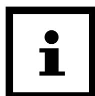
Der Hersteller oder Händler übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen oder falschen Gebrauch entstanden sind.

Sicherheit

Zeichenerklärung

Die folgenden Symbole und Signalworte werden in dieser Bedienungsanleitung, auf dem Multi-Mixer oder auf der Verpackung verwendet.

⚠ WARNUNG!	Dieses Signalsymbol/-wort bezeichnet eine Gefährdung mit einem mittleren Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge haben kann.
⚠ VORSICHT!	Dieses Signalsymbol/-wort bezeichnet eine Gefährdung mit einem niedrigen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine geringfügige oder mäßige Verletzung zur Folge haben kann.
HINWEIS!	Dieses Signalwort warnt vor möglichen Sachschäden.



Dieses Symbol gibt Ihnen nützliche Zusatzinformationen zum Zusammenbau oder zum Betrieb.



Konformitätserklärung (siehe Kapitel „Konformitätserklärung“): Mit diesem Symbol gekennzeichnete Produkte erfüllen alle anzuwendenden Gemeinschaftsvorschriften des europäischen Wirtschaftsraums.



Das Siegel bestätigt, dass der Multi-Mixer bei bestimmungsgemäßem Gebrauch sicher ist. Das Prüfsiegel GS (Geprüfte Sicherheit) bestätigt die Konformität des Multi-Mixers mit dem Produktsicherheitsgesetz (ProdSG).

Sicherheitshinweise

⚠ WARNUNG!

Stromschlaggefahr!
Fehlerhafte Elektroinstallation oder zu hohe Netzspannung können zu elektrischem Stromschlag führen.

- Schließen Sie den Multi-Mixer nur an, wenn die Netzspannung der Steckdose mit der Angabe auf dem Typenschild übereinstimmt.
- Schließen Sie den Multi-Mixer nur an eine gut zugängliche und ordnungsgemäß installierte Steckdose mit Schutzkontakt an, damit Sie ihn bei einem Störfall schnell vom Stromnetz trennen können.
- Betreiben Sie den Multi-Mixer nicht, wenn er sichtbare Schäden aufweist oder das Netzkabel bzw. der Netzstecker defekt ist.
- Wenn das Netzkabel des Multi-Mixers beschädigt ist, muss es durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden.
- Betreiben Sie den Multi-Mixer nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem.
- Greifen Sie nicht nach einem Elektrogerät, wenn es ins Wasser gefallen ist. Ziehen Sie in einem solchen Fall sofort den Netzstecker.
- Fassen Sie den Netzstecker nicht mit feuchten Händen an.
- Ziehen Sie den Netzstecker nicht am Netzkabel aus der Steckdose, sondern fassen Sie immer den Netzstecker an.
- Verwenden Sie das Netzkabel nicht als Tragegriff.
- Halten Sie den Multi-Mixer, den Netzstecker und das Netzkabel von offenem Feuer und heißen Flächen fern.
- Verlegen Sie das Netzkabel so, dass es nicht zur Stolperfalle wird.

- Knicken Sie das Netzkabel nicht und legen Sie es nicht über scharfe Kanten.
- Achten Sie darauf, dass die rotierenden Teile des Multi-Mixers nicht in Kontakt mit dem Netzkabel kommen.
- Verwenden Sie den Multi-Mixer nur in Innenräumen. Betreiben Sie ihn nicht in Feuchträumen oder im Regen.
- Sorgen Sie dafür, dass Kinder keine Gegenstände in den Multi-Mixer hineinstecken.
- Wenn Sie Teile, die im Betrieb bewegt werden, auswechseln, schalten Sie den Multi-Mixer aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

⚠ WARNUNG!

Gefahren für Kinder und Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten (beispielsweise teilweise Behinderte, ältere Personen mit Einschränkung ihrer physischen und mentalen Fähigkeiten) oder Mangel an Erfahrung und Wissen (beispielsweise ältere Kinder).

- Der Multi-Mixer darf nicht von Kindern benutzt werden. Halten Sie den Multi-Mixer und seine Anschlussleitung von Kindern fern.
- Der Multi-Mixer kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Multi-Mixers unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen mit dem Multi-Mixer nicht spielen.
- Lassen Sie den Multi-Mixer während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Lassen Sie den Multi-Mixer, insbesondere die scharfen Schneidmesser des Multi-Mixers, nicht von Kindern reinigen.
- Lassen Sie Kinder nicht mit der Verpackungsfolie spielen. Sie können sich beim Spielen darin verfangen und ersticken.

⚠ WARNUNG!

Verbrühungsgefahr!
Während des Gebrauchs tritt heißer Dampf aus dem Multi-Mixer aus. Teile des Multi-Mixers werden sehr heiß.

- Berühren Sie die heißen Teile des Multi-Mixers während des Betriebs nicht mit bloßen Fingern. Benutzen Sie stets wärmeisolierte Kochhandschuhe oder Topflappen zum Anfassen des Multi-Mixers sowie der Zubehörteile. Weisen Sie auch andere Benutzer auf die Gefahren hin.
- Beachten Sie, dass aus dem Multi-Mixer auch nach dem Abschalten heißer Dampf entweichen kann.

⚠ WARNUNG!

Verbrennungsgefahr!
Die Heizplatte des Multi-Mixers wird während des Kochbetriebs sehr heiß. Unsachgemäßer Umgang damit kann zu Verbrennungen führen.

- Berühren Sie die heißen Teile des Multi-Mixers während des Betriebs nicht mit bloßen Fingern. Benutzen Sie stets wärmeisolierte Kochhandschuhe oder Topflappen zum Anfassen des Multi-Mixers sowie der Zubehörteile. Weisen Sie auch andere Benutzer auf die Gefahren hin.
- Berühren Sie die Heizplatte nicht mit bloßen Händen.
- Fassen Sie nicht unter den Heizsockel.
- Lassen Sie den Multi-Mixer nach Gebrauch mindestens 30 Minuten abkühlen, bevor Sie ihn demontieren oder reinigen.

⚠ WARNUNG!

Verletzungsgefahr!
Der Multi-Mixer ist mit scharfen Schneidmessern ausgestattet. Unsachgemäßer Umgang damit kann zu Verletzungen führen.

- Achten Sie darauf, sich nicht an den Schneidmessern des Multi-Mixers zu schneiden.
- Greifen Sie während des Betriebs nicht in den Glaskrug.
- Setzen Sie immer vor dem Einschalten des Multi-Mixers den Deckel und den Dosierbecher auf den Glaskrug.
- Stellen Sie sicher, dass der Multi-Mixer ausgeschaltet ist, wenn Sie ihn vom Heizsockel nehmen.
- Nutzen Sie ausschließlich die mitgelieferten und vorinstallierten Schneidmesser.
- Achten Sie darauf, dass Sie nicht mit Kleidungsstücken, Haaren, Schmuck o. Ä. in den Bereich der rotierenden Teile des Multi-Mixers gelangen. Dadurch besteht Einzugsgefahr.

⚠ WARNUNG!

Brandgefahr!
Während des Gebrauchs tritt heißer Dampf aus dem Multi-Mixer aus. Teile des Multi-Mixers werden sehr heiß.

- Sorgen Sie für einen ausreichenden Sicherheitsabstand zu allen leicht brennbaren Gegenständen, z. B. Gardinen und Vorhängen.

HINWEIS!

Beschädigungsgefahr!
Unsachgemäßer Umgang mit dem Multi-Mixer kann zu Beschädigungen des Multi-Mixers führen.

- Stellen Sie den Multi-Mixer auf einer gut zugänglichen, ebenen, trockenen, hitzebeständigen und ausreichend stabilen Arbeitsfläche auf.
- Stellen Sie den Multi-Mixer nicht an den Rand oder an die Kante der Arbeitsfläche.
- Vermeiden Sie einen Hitzestau, indem Sie den Multi-Mixer nicht direkt an eine Wand oder unter Hängeschränke o. Ä. stellen.

Durch den austretenden Dampf können Möbelstücke beschädigt werden.
- Stellen Sie den Multi-Mixer nicht auf oder in der Nähe von heißen Oberflächen ab (z. B. Herdplatten etc.).
- Bringen Sie das Netzkabel nicht mit heißen Teilen in Berührung.
- Setzen Sie den Multi-Mixer keinen hohen Temperaturen (Heizung etc.) oder Witterungseinflüssen (Regen etc.) aus.
- Füllen Sie keine Flüssigkeit in den Heizsockel des Multi-Mixers.
- Verwenden Sie den Multi-Mixer nicht mehr, wenn die Kunststoff- oder Glasbauteile des Multi-Mixers Risse oder Sprünge haben oder sich verformt haben.
- Lassen Sie beschädigte Bauteile von einer Fachkraft und nur durch passende Originalersatzteile ersetzen.

Erstinbetriebnahme

Multi-Mixer auspacken und Lieferumfang prüfen

HINWEIS!

Beschädigungsgefahr!
Wenn Sie die Verpackung unvorsichtig mit einem scharfen Messer oder anderen spitzen Gegenständen öffnen, kann der Multi-Mixer schnell beschädigt werden.
- Gehen Sie daher beim Öffnen sehr vorsichtig vor.

1. Nehmen Sie den Multi-Mixer aus der Verpackung und entfernen Sie sämtliche Schutzfolien.

   Bewahren Sie, wenn möglich, die Originalverpackung auf, um den Multi-Mixer sachgerecht aufzubewahren.
2. Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig ist (siehe **Abb. A**).
3. Prüfen Sie, ob der Multi-Mixer oder die Einzelteile Schäden aufweisen. Ist dies der Fall, benutzen Sie den Multi-Mixer nicht. Wenden Sie sich über die auf der Garantiekarte angegebene Serviceadresse an den Hersteller.

Multi-Mixer vorreinigen

⚠ WARNUNG!

Stromschlaggefahr!
Fehlerhafte Reinigung kann zu elektrischem Stromschlag führen.
- Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker.
- Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit in den Heizsockel eindringt.

⚠ WARNUNG!

Verletzungsgefahr!
Der Multi-Mixer ist mit scharfen Schneidmessern ausgestattet. Unsachgemäße Reinigung kann zu Verletzungen führen.
- Achten Sie darauf, dass Sie sich nicht an den Schneidmessern schneiden.

- Reinigen Sie den Multi-Mixer vor dem ersten Gebrauch wie folgt:

1. Achten Sie vor der Reinigung darauf, dass der Netzstecker gezogen ist.
2. Trennen Sie den oberen Teil des Multi-Mixers (Glaskrug 6 mit Heizsockel 7) von der Standeinheit 12.
3. Wischen Sie die Standeinheit mit einem leicht angefeuchteten Lappen ab.
4. Reinigen Sie den Glaskrug, die Heizplatte 13, die Schneidmesser 14, den Deckel 3 und den Dosierbecher 1 mit warmem Spülwasser und einer Spülbürste oder einem Spülschwamm.
5. Füllen Sie den Glaskrug mit einem Liter Wasser.
6. Setzen Sie den Glaskrug mit dem Heizsockel wieder auf die Standeinheit.
7. Setzen Sie den Deckel auf den Multi-Mixer und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn fest.
8. Schließen Sie den Multi-Mixer an die Stromversorgung an.
   Ein einzelner Signalton ertönt.
9. Schalten Sie den Multi-Mixer ein, indem Sie die Ein-/Aus-Taste 10 drücken.
   Die Kontrollleuchten 10, 20, 21, 22 und 23 blinken ca. drei Sekunden lang rot und signalisieren, dass der Multi-Mixer eingeschaltet ist. Ein einzelner Signalton ertönt parallel.

Nach drei Sekunden blinkt nur noch die Kontrollleuchte 10 und signalisiert, dass der Multi-Mixer einsatzbereit ist.

10. Aktivieren Sie die High-Kochfunktion, indem Sie auf die Taste High 21 drücken.

    Auf dem LC-Display 9 erscheint die voreingestellte Kochzeit (25 Minuten).

    Der Multi-Mixer erwärmt sich und das Wasser beginnt zu kochen.

    Nach Ablauf von 25 Minuten schaltet sich der Multi-Mixer automatisch ab.
11. Lassen Sie den Multi-Mixer ca. 30 Minuten abkühlen.
12. Entleeren Sie den Glaskrug.
13. Waschen Sie den Glaskrug, die Schneidmesser, den Deckel und den Dosierbecher mit klarem Wasser ab.
14. Reiben Sie den Multi-Mixer mit einem Tuch trocken.

Nach dem Abtrocknen ist der Multi-Mixer einsatzbereit.

Multi-Mixer aufstellen

⚠ VORSICHT!

Brandgefahr!

Die Wahl des falschen Standorts kann Brandgefahr zur Folge haben.

- Stellen Sie den Multi-Mixer nicht auf eine heiße Oberfläche wie z. B. Kochfelder.
- Stellen Sie den Multi-Mixer nicht in der Nähe von Wärmequellen wie Heizkörpern auf.

- Stellen Sie den Multi-Mixer auf eine feste, trockene, ebene und wasserunempfindliche Oberfläche.
- Stellen Sie den Multi-Mixer nicht direkt auf oder neben einen Gas- oder Elektroherd oder eine andere Wärmequelle.
- Stellen Sie den Multi-Mixer so auf, dass er nicht kippen kann.

Multi-Mixer zusammenbauen

⚠ WARNUNG!

Stromschlaggefahr!

Fehlerhafte Elektroinstallation oder zu hohe Netzspannung kann zu elektrischem Stromschlag führen.

- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie den Multi-Mixer zusammensetzen.
- Öffnen Sie das Gehäuse nicht, sondern überlassen Sie die Reparatur Fachkräften. Wenden Sie sich dazu an eine Fachwerkstatt. Bei eigenständig durchgeführten Reparaturen, unsachgemäßem Anschluss oder falscher Bedienung sind Haftungs- und Garantieansprüche ausgeschlossen.
- Bei Reparaturen dürfen nur Teile verwendet werden, die den ursprünglichen Gerätedaten entsprechen. In diesem Multi-Mixer befinden sich elektrische und mechanische Teile, die zum Schutz gegen Gefahrenquellen unerlässlich sind.
- Lagern Sie den Multi-Mixer nicht so, dass er in eine Wanne oder in ein Waschbecken fallen kann.
- Wenn Sie den Multi-Mixer nicht benutzen, ihn reinigen oder wenn eine Störung auftritt, schalten Sie den Multi-Mixer immer aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

⚠ WARNUNG!

Verletzungsgefahr!

Der Multi-Mixer ist mit scharfen Schneidmessern ausgestattet, die bei unsachgemäßer Handhabung zu Verletzungen führen können.

- Greifen Sie nicht in die Schneidmesser.

So bauen Sie den Multi-Mixer zusammen:

1. Stellen Sie die Standeinheit 12 auf eine geeignete Fläche.
   Beachten Sie, dass eine passende Steckdose in unmittelbarer Nähe sein muss.
2. Drücken Sie den Deckel 3 fest nach unten auf den Glaskrug 6, sodass er mit der Gummidichtung 17 direkt am Glaskrug abschließt.
3. Drehen Sie den Deckel so fest, dass der kleine runde Vorsprung direkt über der Gießöffnung 16 positioniert ist (siehe **Abb. C**).
4. Setzen Sie den Dosierbecher 1 in die Öffnung des Deckels ein.
   Positionieren Sie den Dosierbecher dabei so in der Öffnung des Deckels, dass die Pfeile vom Dosierbecher auf die geöffneten Schlosssymbole 24 des Deckels zeigen.

5. Verschließen Sie den Dosierbecher, indem Sie ihn im Uhrzeigersinn drehen.

   Die Pfeile vom Dosierbecher müssen jetzt auf die geschlossenen Schlosssymbole 24 des Deckels zeigen. Der Deckel ist jetzt verschlossen (siehe **Abb. C** und **D**).
6. Fassen Sie den Glaskrug am Griff 5 und stellen Sie ihn mit dem Heizsockel 7 auf den Aufsatzrahmen 8.

Sie haben den Multi-Mixer erfolgreich zusammengebaut. Jetzt können Sie die gewünschten Einstellungen zum Kochen oder Mixen der Zutaten vornehmen (siehe Kapitel „Bedienung“).

Bedienung

⚠ WARNUNG!

Stromschlaggefahr!

Fehlerhafte Elektroinstallation oder zu hohe Netzspannung können zu elektrischem Stromschlag führen.

- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie den Multi-Mixer zusammensetzen.
- Schließen Sie den Multi-Mixer nur an, wenn die Netzspannung der Steckdose mit der Angabe auf dem Typenschild übereinstimmt.
- Der Multi-Mixer entspricht der Schutzklasse I. Schließen Sie ihn nur an eine ordnungsgemäß installierte Steckdose an. Der Anschluss an eine Mehrfachsteckdose oder eine Steckdosenleiste ist unzulässig und hat Brandgefahr zur Folge.

Multi-Mixer einschalten

1. Schließen Sie den Multi-Mixer an die Stromversorgung an.

   Ein einzelner Signalton ertönt.
2. Schalten Sie den Multi-Mixer ein, indem Sie die Ein-/Aus-Taste 10 drücken.

   Die Kontrollleuchten 10, 20, 21, 22 und 23 blinken ca. drei Sekunden lang rot und signalisieren, dass der Multi-Mixer eingeschaltet ist. Ein einzelner Signalton ertönt parallel.

   Nach drei Sekunden blinkt nur noch die Kontrollleuchte 10 und signalisiert, dass der Multi-Mixer einsatzbereit ist.

Sie haben den Multi-Mixer erfolgreich eingeschaltet und können jetzt die Mix-Funktion nutzen oder die Kochzeit und die Heizstufe einstellen.

Mix-Funktion benutzen

⚠ WARNUNG!

Verletzungsgefahr!
Durch die hohe Drehzahl der Mix-Funktion besteht bei unsachgemäßem Umgang Verletzungsgefahr.

- Stellen Sie sicher, dass der Heizsockel richtig auf dem Aufsatzrahmen eingerastet ist, bevor Sie die Mix-Funktion einschalten.
- Stellen Sie vor Beginn des Mixvorgangs sicher, dass der Deckel und der Dosierbecher korrekt und fest auf dem Glaskrug sitzen.
- Stellen Sie sicher, das sich der Dosierbecher vor dem Einschalten der Mix-Funktion im Deckel befindet.
- Fassen Sie während des Betriebs nicht in den Glaskrug.
- Stellen Sie sicher, dass während des Betriebs keine Gegenstände in den Glaskrug gelangen.
- Füllen Sie möglichst alle Zutaten in den Glaskrug, bevor Sie die Mix-Funktion einschalten.
- Nutzen Sie ausschließlich die Öffnung im Deckel, um während des Betriebs Zutaten nachzufüllen.
- Achten Sie darauf, die seitlichen MAX-Markierungen am Glaskrug für die Füllmenge kalter und warmer Speisen nicht zu überschreiten.

HINWEIS!

Überhitzungsgefahr!
Unsachgemäßer Umgang mit dem Multi-Mixer kann zu Beschädigungen führen.

- Um einen Motorschaden des Multi-Mixers zu verhindern, überschreiten Sie die maximale Betriebsdauer des Motors von 3 Minuten nicht. Nutzen Sie daher die Mix-Funktion nicht länger als 3 Minuten ohne Unterbrechung.

– Wenn Sie trockene Zutaten verwenden, betreiben Sie den Multi-Mixer höchsten 15 Sekunden lang am Stück. Um Lagerschäden vorzubeugen, lassen Sie den Multi-Mixer danach wieder abkühlen.
– Verwenden Sie die Pulse-Funktion nicht länger als 10 Sekunden, da dies den Motor überhitzen kann.

Sie können die Mix-Funktion zum Mixen von kalten Zutaten oder zum Zerkleinern von Eiswürfeln verwenden. Die Mix-Funktion des Multi-Mixers verfügt über vier Stufen sowie über eine Pulse-Funktion (siehe Kapitel „Pulse-Funktion nutzen“).

Benutzen Sie die Mix-Funktion

- zum Pürieren der Zutaten für Suppen.
  Wählen Sie die Geschwindigkeitsstufe 1–4 über den Drehschalter 11 aus.
- zum Zerkleinern von Zutaten, wie z. B. Kräutern, Nüssen, Brotkrümeln.

So benutzen Sie die Mix-Funktion:

1. Vergewissern Sie sich, dass der Deckel 3 und der Dosierbecher 1 fest auf dem Glaskrug 6 sitzen und zugedreht sind (siehe **Abb. C**).
2. Schalten Sie den Multi-Mixer ein (siehe Kapitel „Multi-Mixer einschalten“).
3. Starten Sie die Mix-Funktion, indem Sie mit dem Drehschalter die gewünschte Geschwindigkeit für den Mixvorgang einstellen.
4. Schalten Sie den Multi-Mixer aus, wenn Sie das gewünschte Ergebnis erreicht haben (siehe Kapitel „Multi-Mixer ausschalten“).

Heizstufe einstellen

Der Multi-Mixer verfügt über eine antihaftbeschichtete Heizplatte und drei verschiedene Heizstufen zum Erwärmen von Speisen. Durch die Wahl der Heizstufe wählen Sie die Temperatur.
Die Heizstufe „Low“ ist die Heizstufe mit der niedrigsten Temperatur. Die Heizstufe „Medium“ ist die Heizstufe mit mittlerer Temperatur. Die Heizstufe „High“ ist die Heizstufe mit der höchsten Temperatur.

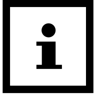
– Um eine Speise zu erhitzen, drücken Sie die gewünschte Taste High 21, Medium 22 oder Low 23 (siehe **Abb. B**).

  Im LC-Display erscheint die Zeitanzeige „25:00“, die entsprechende Kontrollleuchte leuchtet und der Countdown startet. Die Heizplatte ist eingeschaltet.

  25 Minuten Kochzeit ist die Grundeinstellung aller Heizstufen. Sie können diese Grundeinstellung jederzeit variieren (siehe Kapitel „Kochzeit einstellen“).

Kochzeit läuft ab

Sobald die eingestellte Kochzeit abgelaufen ist, ertönen vier Signaltöne und der Multi-Mixer heizt nicht weiter. Nur die Kontrollleuchte 10 blinkt und signalisiert, dass der Multi-Mixer eingeschaltet und betriebsbereit ist.



Der Multi-Mixer schaltet sich nicht automatisch aus, was das Blinken der Kontrollleuchte 10 signalisiert.

Kochfunktion vorzeitig beenden

Es gibt bei dem Multi-Mixer eine Kochfunktion, die Sie in drei Heizstufen benutzen können.

Wenn Sie eine Heizstufe eingestellt haben und der Countdown läuft, können Sie die Kochfunktion jederzeit vorzeitig beenden:

- Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste 10, um die Kochfunktion vorzeitig zu beenden.

  Ein Signalton ertönt, die jeweilige Kontrollleuchte erlischt und die Zeitanzeige im LC-Display erlischt ebenfalls. Nur die Kontrollleuchte 10 blinkt und signalisiert, dass der Multi-Mixer eingeschaltet und betriebsbereit ist.

Kochzeit einstellen

⚠ WARNUNG!

Verbrühungsgefahr!

Durch die hohen Temperaturen, die während des Kochbetriebs entstehen, besteht Verbrühungsgefahr.

- Stellen Sie sicher, dass der Heizsockel richtig auf dem Aufsatzrahmen eingerastet ist, bevor Sie den Multi-Mixer einschalten.
- Stellen Sie vor Beginn des Koch- und Mixvorgangs sicher, dass der Deckel und der Dosierbecher korrekt und fest auf dem Glaskrug sitzen.
- Wenn Sie während des Kochvorgangs Zutaten durch die Dosierdeckelöffnung hinzu geben wollen, achten Sie darauf, dass der Inhalt zum Zeitpunkt des Öffnens nicht sprudelnd kocht. Ansonsten können Inhalte aus der Deckelöffnung spritzen und zu Verbrühungen führen.

Wenn sich der Multi-Mixer im Bereitschaftsmodus befindet, können Sie die Kochzeit und die Heizstufe einstellen (siehe **Abb. B**). Sie können die eingestellte Kochzeit während des Heiz- und Kochbetriebs jederzeit mit diesen Tasten wieder ändern.

25 Minuten Kochzeit ist die Grundeinstellung aller Heizstufen. Die längste Kochzeit beträgt 60 Minuten, die kürzeste 1 Minute.

- Drücken Sie die Taste Plus 19, um die Kochzeit um je 1 Minute pro Tastendruck zu erhöhen.

  Jeder Tastendruck wird mit einem Signalton bestätigt. Die eingestellte Kochzeit erscheint im LC-Display.
- Drücken Sie die Taste Minus 18, um die Kochzeit um je 1 Minute pro Tastendruck zu reduzieren.

  Jeder Tastendruck wird mit einem Signalton bestätigt. Die eingestellte Kochzeit erscheint im LC-Display.

Pulse-Funktion benutzen

⚠ WARNUNG!

Verletzungsgefahr!

Bei unsachgemäßem Umgang mit der Pulse-Funktion besteht Verletzungsgefahr.

- Stellen Sie sicher, dass der Heizsockel richtig auf dem Aufsatzrahmen eingerastet ist, bevor Sie die Pulse-Funktion einschalten.
- Stellen Sie vor Beginn des Rührvorgangs sicher, dass der Deckel und der Dosierbecher korrekt und fest auf dem Glaskrug sitzen.
- Stellen Sie sicher, das sich der Dosierbecher vor dem Einschalten der Pulse-Funktion im Deckel befindet.
- Fassen Sie während des Betriebs nicht in den Glaskrug.
- Füllen Sie möglichst alle Zutaten in den Glaskrug, bevor Sie die Pulse-Funktion einschalten.
- Stellen Sie sicher, dass während des Betriebs keine Gegenstände, abgesehen von den vorgesehenen Zutaten, in den Glaskrug gelangen.
- Nutzen Sie ausschließlich die Öffnung im Deckel, um während des Betriebs Zutaten nachzufüllen.

– Achten Sie darauf, dass Sie nicht in direkten Kontakt mit heißem Dampf kommen, der ggf. aus der Öffnung im Deckel tritt, wenn Sie den Dosierbecher abnehmen und Zutaten nachfüllen.
– Achten Sie darauf, die seitlichen MAX-Markierungen am Glaskrug für die Füllmenge kalter und warmer Speisen nicht zu überschreiten.

HINWEIS!

Beschädigungsgefahr!
Wenn Sie die Pulse-Funktion ohne Unterbrechungen längere Zeit benutzen, kann der Multi-Mixer überhitzen und beschädigt werden.
– Verwenden Sie die Pulse-Funktion nicht länger als 10 Sekunden am Stück.

Bei der Pulse-Funktion werden die Zutaten im Glaskrug umgerührt. Dadurch brennen z. B. Zwiebeln und Knoblauch nicht so schnell an. Sie können die Pulse-Funktion des Multi-Mixers zu jeder Zeit nutzen.
Benutzen Sie die Pulse-Funktion

- zu Beginn der Zubereitung, wenn Sie Zwiebeln, Knoblauch oder ähnliche Zutaten andünsten.
- wiederholt, wenn Sie die Zutaten möglichst schnell zum Kochen bringen wollen, nachdem Sie die Taste High 21 für hohe Temperatur ausgewählt haben. Sobald die Zutaten kochen, schalten Sie auf eine niedrigere Temperatur (Taste Medium 22 oder Taste Low 23) zurück.

So benutzen Sie die Pulse-Funktion:

1. Vergewissern Sie sich, dass der Deckel 3 und der Dosierbecher 1 fest auf dem Glaskrug 6 sitzen und zugeschraubt sind (siehe **Abb. C**).
2. Um die Pulse-Funktion zu starten, halten Sie die Pulse-Funktionstaste 20 gedrückt (siehe **Abb. B**).
3. Um den Rührvorgang zu beenden, lassen Sie die Pulse-Funktionstaste los.

   Sind die Zutaten nach 10 Sekunden noch nicht ausreichend verrührt, warten Sie einige Zeit und wiederholen Sie dann die Schritte 1 bis 3 so lange, bis Sie das gewünschte Ergebnis erzielt haben.

Multi-Mixer ausschalten

1. Schalten Sie den Multi-Mixer aus, indem Sie die Ein-/Aus-Taste 10 drücken.

   Ein Signalton ertönt und die rote Kontrollleuchte 10 erlischt.

2. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

Sie haben den Multi-Mixer erfolgreich ausgeschaltet.

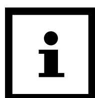
Suppen zubereiten

⚠ WARNUNG!

Verbrühungsgefahr!

Während des Gebrauchs tritt heißer Dampf aus dem Multi-Mixer. Teile des Multi-Mixers werden heiß.

- Füllen Sie die Zutaten für Suppen nur bis zur MAX-Markierung für heiße Speisen in den Glaskrug.
- Stellen Sie vor dem Start des Koch- und/oder Mixvorgangs heißer Flüssigkeiten sicher, dass der Deckel und der Dosierbecher fest auf dem Glaskrug sitzen.
- Aus den Dampfaustrittsöffnungen tritt heißer Dampf aus. Vermeiden Sie direkten Kontakt mit dem heißen Dampf und sorgen Sie für ausreichenden Sicherheitsabstand zu allen leicht brennbaren Gegenständen, z. B. Gardinen und Vorhängen.
- Berühren Sie die heißen Teile des Multi-Mixers während des Betriebs nicht mit bloßen Fingern.
- Beachten Sie, dass aus dem Multi-Mixer auch nach dem Abschalten heißer Dampf entweichen kann.



Um Zutaten wie z. B. Zwiebeln oder Knoblauch anzubraten oder anzudünsten, füllen Sie zuerst Butter oder Öl in den Glaskrug und schalten Sie anschließend die Heizstufe und die Kochzeit ein. Achten Sie darauf, die Butter oder das Öl ausschließlich auf die Heizplatte und nicht auf die Messer zu geben.

1. Füllen Sie die benötigten Zutaten in den Glaskrug 6 ein.
2. Setzen Sie den Deckel 3 und den Dosierbecher 1 auf den Glaskrug und drehen Sie den Deckel zu.
3. Verriegeln Sie den Dosierbecher im Deckel, sodass der Glaskrug dicht ist (siehe **Abb. C** und **D** sowie Kapitel „Multi-Mixer zusammenbauen“).
4. Schalten Sie den Multi-Mixer ein (siehe Kapitel „Multi-Mixer einschalten“).

   Sobald der Multi-Mixer betriebsbereit ist, blinkt die Kontrollleuchte 10 rot.

5. Wählen Sie die gewünschte Heizstufe (siehe Kapitel „Heizstufe einstellen“).
6. Ändern Sie ggf. die Kochzeit (siehe Kapitel „Kochzeit einstellen“).
7. Drücken Sie die Pulse-Funktionstaste 20, um Zutaten wie z. B. Zwiebeln und Knoblauch kurz zu verrühren (siehe Kapitel „Pulse-Funktion benutzen“).
8. Füllen Sie ggf. letzte Zutaten wie z. B. Gemüse, Brühe oder Gewürze durch die Öffnung des Deckels in den Glaskrug.
9. Verschließen Sie den Deckel wieder mit dem Dosierbecher.
10. Reduzieren Sie die Temperatur, wenn die Suppe bereits einige Minuten gekocht hat.

    Wenn die Kochzeit abgelaufen ist, ertönen vier Signaltöne. Der Multi-Mixer heizt dann nicht weiter.
11. Falls gewünscht, stellen Sie die Stufe „1“ mit dem Drehschalter 11 für die Mix-Funktion ein, um die Suppe zu pürieren.

    Die Suppe ist jetzt fertig zubereitet.
12. Schalten Sie den Multi-Mixer aus (siehe Kapitel „Multi-Mixer ausschalten“).

Allgemeine Anwendungstipps

- Verarbeiten Sie die Zutaten nicht zu lange.
- Geben Sie immer etwas Butter oder Öl auf die Heizplatte 13, bevor Sie die Kochzeit einstellen.
- Verwenden Sie den Dosierbecher 1 aus dem Deckel 3 zum Abmessen der Zutaten; an der Seite ist eine Skala 2 angebracht (siehe **Abb. E**).
- Setzen Sie den Dosierbecher immer wieder unmittelbar nach dem Hinzufügen der Zutaten in den Deckel ein und starten Sie dann erst wieder die Pulse- oder die Mix-Funktion.
- Geben Sie Butter und Öl immer auf die Heizplatte und lassen Sie das Fett bei niedriger Hitze schmelzen, bevor Sie Gemüse andünsten.
- Falls die Suppe zu dickflüssig geworden ist, verdünnen Sie diese mit Brühe oder fettarmer Milch, aber überschreiten Sie dabei nicht die Füllmenge von 1.400 ml für warme Speisen.
- Verwenden Sie für kalte Getränke nur kalte Zutaten.
- Zerkleinern Sie Eiswürfel in kleinen Mengen, damit der Motor nicht überlastet wird.
- Sollten Sie den Deckel versehentlich vor Beendigung des Kochvorganges öffnen, schaltet sich der Multi-Mixer automatisch aus. Die verbliebene Kochzeit und die Einstellung der Kochfunktion werden in diesem Fall gelöscht.

Reinigung

⚠ WARNUNG!

Stromschlaggefahr!
Da der Multi-Mixer mit gefährlicher Netzspannung arbeitet, kann das Berühren von spannungsführenden Teilen zu schweren Verletzungen oder zum Tod führen.

- Wenn Sie den Multi-Mixer reinigen, ziehen Sie vorher den Netzstecker aus der Steckdose.

⚠ WARNUNG!

Verletzungsgefahr!
Die Schneidmesser am unteren Teil des Glaskruges sind sehr scharf.

- Gehen Sie beim Reinigen des Glaskruges vorsichtig vor.
- Stellen Sie vor der Reinigung unbedingt sicher, dass der Multi-Mixer komplett ausgeschaltet und der Netzstecker gezogen ist.

⚠ WARNUNG!

Verbrennungsgefahr!
Der Multi-Mixer wird während des Betriebs heiß.

- Lassen Sie den Multi-Mixer vor jeder Reinigung vollständig abkühlen.

HINWEIS!

Beschädigungsgefahr!
Unsachgemäßer Umgang mit dem Multi-Mixer kann zu Beschädigung führen.

- Tauchen Sie den Heizsockel des Multi-Mixers zum Reinigen nicht in Wasser.
- Verwenden Sie zur Reinigung keinen Dampfreiniger.

– Geben Sie die elektrischen Teile des Multi-Mixers keinesfalls in die Spülmaschine.
– Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, Bürsten mit Metall- oder Nylonborsten sowie scharfe oder metallische Reinigungsgegenstände wie Messer, harte Spachtel und dergleichen. Diese können die Oberflächen beschädigen.

HINWEIS!

Kurzschlussgefahr!

In das Gehäuse eingedrungenes Wasser kann einen Kurzschluss verursachen.

– Tauchen Sie weder den Multi-Mixer noch Netzkabel oder -stecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
– Achten Sie darauf, dass kein Wasser in den Sockel gelangt.
– Geben Sie den Multi-Mixer und die einzelnen Teile nicht in die Spülmaschine.

Multi-Mixer reinigen

Reinigen Sie den Multi-Mixer nach jedem Gebrauch wie folgt:

1. Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker aus der Steckdose.
2. Lassen Sie den Multi-Mixer vollständig abkühlen.
3. Trennen Sie den oberen Teil des Multi-Mixers (Glaskrug 6 mit Heizsockel 7) von der Standeinheit 12.
4. Wischen Sie die Standeinheit mit einem leicht angefeuchteten Lappen ab.
5. Reinigen Sie den Glaskrug, die Heizplatte 13, die Schneidmesser 14, den Deckel 3 und den Dosierbecher 1 mit warmem Spülwasser und einer Spülbürste oder einem Spülschwamm.
   – Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit in den Heizsockel 7 eindringt.
   – Reiben Sie besonders hartnäckige Rückstände zunächst mit etwas Öl ein und waschen Sie diese anschließend mit Spülwasser ab.
   – Achten Sie darauf, dass Sie sich nicht an den Schneidmessern schneiden.
6. Waschen Sie den Glaskrug, die Schneidmesser, den Deckel und den Dosierbecher mit klarem Wasser ab.
7. Lassen Sie alle Teile danach vollständig trocknen.

Selbstreinigungsfunktion benutzen

Um die Rückstände unter den Schneidmessern gründlich zu entfernen, reinigen Sie den Multi-Mixer mit der Selbstreinigungsfunktion.

Gehen Sie dazu wie folgt vor:

1. Füllen Sie ca. 0,5 Liter Wasser und ein wenig mildes Spülmittel in den Glaskrug 6.
2. Drücken Sie den Deckel 3 fest nach unten auf den Glaskrug, sodass dieser mit der Gummidichtung 17 direkt am Glaskrug abschließt.
3. Drehen Sie den Deckel so fest, dass der kleine runde Vorsprung direkt über der Gießöffnung 16 positioniert ist (siehe **Abb. C**).
4. Schalten Sie den Multi-Mixer ein (siehe Kapitel „Multi-Mixer einschalten“).
5. Drücken Sie die Taste Low 23.
6. Setzen Sie den Dosierbecher 1 in die Öffnung des Deckels ein.

   Positionieren Sie den Dosierbecher dabei so in der Öffnung des Deckels, dass die Pfeile vom Dosierbecher auf die geöffneten Schlosssymbole 24 des Deckels zeigen.
7. Verschließen Sie den Dosierbecher, indem Sie ihn im Uhrzeigersinn drehen.

   Die Pfeile vom Dosierbecher müssen jetzt auf die geschlossenen Schlosssymbole 24 des Deckels zeigen. Der Deckel ist jetzt verschlossen.
8. Stellen Sie eine Kochzeit von 2 Minuten ein (siehe Kapitel „Kochzeit einstellen“).
9. Sobald das Spülwasser heiß ist, drücken Sie die Taste Low erneut, um die Kochfunktion auszuschalten.
10. Stellen Sie die Mix-Funktion mit dem Drehschalter 11 auf die Stufe „1“.
11. Wiederholen Sie Schritt 6 bis 10 nach einer Minute mit klarem Wasser.

    So werden hartnäckige Speisereste an den Schneidmessern entfernt.
12. Reinigen Sie den Glaskrug ggf. noch einmal per Hand (siehe Kapitel „Multi-Mixer reinigen“).

Sie haben den Multi-Mixer erfolgreich mithilfe der Selbstreinigungsfunktion gereinigt.

Aufbewahrung

HINWEIS!

Beschädigungsgefahr!
Durch unsachgemäße Lagerung können Schäden am Multi-Mixer entstehen.

- Lassen Sie den Multi-Mixer nicht unbeaufsichtigt, solange das Netzkabel in der Steckdose steckt.
- Reinigen Sie den Multi-Mixer, bevor Sie ihn längere Zeit nicht benutzen.
- Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie den Multi-Mixer längere Zeit nicht nutzen.
- Lagern Sie den Multi-Mixer an einem sauberen, trockenen und frostfreien Ort.
- Schützen Sie den Multi-Mixer gegen direkte Sonneneinstrahlung und Feuchtigkeit sowie gegen Stöße und Herunterfallen.
- Bewahren Sie den Multi-Mixer für Kinder unzugänglich auf.
- Legen Sie keine schweren Gegenstände auf dem Multi-Mixer ab.
- Wickeln Sie das Netzkabel nicht um den Heizsockel, knicken Sie es nicht und stellen Sie keine schweren Gegenstände darauf.
- Bewegen Sie niemals den Multi-Mixer, wenn der Glaskrug auf dem Heizsockel steht.
- Bewahren Sie den Multi-Mixer nie im zusammengebauten Zustand auf.

- Bewahren Sie den Multi-Mixer außer Reichweite von Kindern und Tieren auf und lassen Sie das Netzkabel nicht herunterhängen.
- Stellen Sie den Glaskrug 6 am besten neben die Standeinheit 12.
- Lassen Sie den Glaskrug wenn möglich offen, um das Entstehen von unangenehmen Gerüchen zu vermeiden.

Technische Daten

Typ:	GT-MM-01CH
Versorgungsspannung:	220–240 V ~/50 Hz
Leistung:	180–220 W Motor/700-900 W
Schutzklasse:	I
Artikelnummer:	45990
Fassungsvermögen Glaskrug:	max. 1.750 ml bei kalten Speisen max. 1.400 ml bei heißen Speisen

Da unsere Produkte ständig weiterentwickelt und verbessert werden, sind Design- und technische Änderungen möglich.

Diese Bedienungsanleitung kann auch als PDF-Datei von unserer Homepage **www.gt-support.de** heruntergeladen werden.

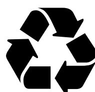
Konformitätserklärung



Die Konformität des Produktes mit den gesetzlich vorgeschriebenen Standards wird gewährleistet. Die vollständige Konformitätserklärung finden Sie im Internet unter **www.gt-support.de**.

Entsorgung

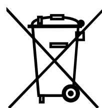
Verpackung entsorgen



Entsorgen Sie die Verpackung sortenrein. Geben Sie Pappe und Karton zum Altpapier, Folien in die Wertstoff-Sammlung.

Multi-Mixer entsorgen

(Anwendbar in der Europäischen Union und anderen europäischen Staaten mit Systemen zur getrennten Sammlung von Wertstoffen)




Altgeräte dürfen nicht in den Hausmüll!
Sollte der Multi-Mixer einmal nicht mehr benutzt werden können, so ist jeder Verbraucher **gesetzlich verpflichtet, Altgeräte getrennt vom Hausmüll**, z. B. bei einer Sammelstelle seiner Gemeinde/seines Stadtteils, abzugeben. Damit wird gewährleistet, dass Altgeräte fachgerecht verwertet und negative Auswirkungen auf die Umwelt vermieden werden. Deswegen sind Elektrogeräte mit nebenstehendem Symbol gekennzeichnet.

Rezeptvorschläge

Bei den beigefügten Rezepten handelt es sich lediglich um Empfehlungen. Bitte beachten Sie, dass es, um ein Überkochen oder Anbrennen zu vermeiden, bei cremigen oder dickflüssigen Suppen notwendig sein kann, zwischen der High- und der Medium-Funktion zu wechseln.

Brokkoli-Käse-Suppe

Zutaten für 4 Portionen:

500g Brokkoli

½ Bund Frühlingszwiebeln

2 EL Olivenöl

500 ml Gemüsebrühe

100g Crème Fraîche, Schmand oder saure Sahne

Salz

Pfeffer

1 TL gehackte glatte Petersilie

150 g Käse (Emmentaler) gerieben



Zubereitung:

Olivenöl und kleingeschnittene Frühlingszwiebeln in den Glaskrug geben und mit der Medium-Funktion 5 Minuten anschwitzen. Brokkoliröschen und den geschälten, kleingeschnittenen Strunk sowie die Gemüsebrühe hinzugeben und mit der High-Funktion 20 Minuten kochen lassen. Anschließend für ca. 2 Minuten auf Stufe 2 pürieren.
Crème Fraîche, Schmand oder saure Sahne, Gewürze und den Käse zugeben und noch einmal für ca. 1 Minute auf Stufe 2 pürieren.
Suppe in die Teller füllen und servieren.

Champignon-Crème-Suppe

Zutaten für 4 Portionen:

250 g Champignons

2 EL Öl

30 g Butter

35 g Mehl

1 Zwiebel, klein, gehackt

500 ml Gemüsebrühe

50 ml Sahne

Salz und Pfeffer

Eine Prise Zucker

1 TL Petersilie, gehackt, zum Garnieren



Zubereitung:

Butter und Mehl in den Glaskrug geben und mit der High-Funktion 2 Minuten anschwitzen. Champignons putzen und zusammen mit der Zwiebel und ca. 100 ml Brühe in den Glaskrug geben. Mit der Pulse-Funktion nach Belieben zerkleinern. Die restliche Brühe hinzugeben und mit der High-Funktion 10 min kochen lassen.
Sahne und Zucker zugeben und auf Stufe 3 mixen. Bei ausgeschalteter High-Funktion 10 Minuten ziehen lassen. Gelegentlich mit der Pulse-Funktion alles durchrühren lassen.
Zum Schluss mit Salz und Pfeffer würzen und nach Belieben auf Stufe 2-3 pürieren.

Karfiolsuppe



Zutaten für 4 Portionen:

300 g Blumenkohl, in kleine Röschen geschnitten

1 Zwiebel, klein (fein gehackt)

1 EL Butter

2 EL Mehl

50 ml Weißwein

400 ml Gemüsebrühe

100 ml Sahne

Salz

Zitronensaft, Spritzer

6 EL Hartkäse, gerieben

Pfeffer, schwarz

Muskatnuss, frisch gerieben

Zubereitung:

Die Zwiebeln, die Bluhmenkohlröschen und ca. 200 ml Brühe in den Glaskrug geben. Mit der Pulse-Funktion grob zerkleinern. Im Laufe des Kochvorganges dann mit der Pulse-Funktion auf die gewünschte Konsistenz bringen. Die Butter, den Spritzer Zitronensaft, das Salz, den Pfeffer und das geriebenen Muskat zugeben. Jetzt den Wein und die restliche Brühe hinzugeben. 15-20 Minuten auf der High-Funktion kochen lassen und gelegentlich mit der Pulse-Funktion mixen. Anschließend die Sahne sowie den geriebenen Hartkäse hinzugeben und mit der Pulse-Funktion unterrühren.
Vor dem Servieren im Glaskrug 5 Minuten ziehen lassen und kurz mit der Pulse-Funktion durchrühren.

Erdbeer-Kiwi-Aprikosen-Saft

Zutaten:

200 g Äpfel, aromatische Sorte, z. B. Topaz oder Jonagold, geschält und geviertelt

2 Kiwi, reif, geschält und geviertelt

300 g Erdbeeren, reif, gewaschen und geteilt

200 g Aprikosen, reif, gewaschen und entkernt

1 TL frischer Ingwer, gerieben

Eventuell Wasser oder Mineralwasser



Zubereitung:

Alle Zutaten in den Glaskrug geben und auf Stufe 4 zu einem cremigen Getränk pürieren. Sollte der Saft zu fest sein, geben Sie noch einen kleinen Schuss Wasser bzw. Mineralwasser hinzu.

Grüner Spinat-Pfirsich-Smoothie

Zutaten:

125 g Spinat

300 g Pfirsiche, entsteint

175 g Salatgurke

80 ml Mineralwasser, still

2 EL Limettensaft

1 TL Ingwer, gerieben

6 Blätter Minze, frisch, zur Dekoration



Zubereitung:

Alle Zutaten (außer der Minze) der Reihe nach in den Glaskrug geben und solange auf Stufe 4 mixen, bis der Smoothie schön cremig ist. Wenn der Smoothie zu fest ist, etwas Wasser nach Bedarf hinzufügen und abermals kurz mixen. Anschließend in Gläser füllen und mit einem Minzblatt garnieren

gt-support@zeitlos-vertrieb.de
KUNDENDIENST
CH 00800 / 093 485 67

Bananen-Himbeer-Frappé

Zutaten:

2 Bananen

50 g Zucker

100 g Himbeeren, frisch (wenn tiefgekühlt, bitte 10 min antauen lassen)

1 Tasse Eiswürfel

150 g Naturjoghurt

500 ml Milch, alternativ auch Sojamilch. Ein Teil der Milch kann auch durch etwas Fruchtsaft oder Sirup ersetzt werden



Zubereitung:

Bananen, Zucker und Himbeeren in den Glaskrug geben und mit der Pulse-Funktion mixen. Eiswürfel hinzugeben und mit der Pulse-Funktion zerkleinern. Anschließend den Naturjoghurt und die Milch zugeben und auf Stufe 2 mixen.

Erdbeer-Holunderblüten-Crème

Zutaten:
450 g Erdbeeren (geviertelt)
30 g Puderzucker
2 EL Holunderblüten-Sirup
250 g Mascarpone
1 Zweig frische Minze
1 Spritzer Limettensaft



Zubereitung:

Die Erdbeeren, den Puderzucker und den Holunderblüten-Sirup in den Glaskrug geben. Die Zutaten ca. 30 Sekunden auf Stufe 1 mixen. Anschließend die Medium-Funktion auf 3 Minuten einstellen. Die Masse circa 45 Sekunden auf Stufe 1 fein pürieren. Einen Spritzer Limettensaft sowie die Mascarpone mit der Pulse-Funktion unterheben.
Anschließend die Masse in kleine Gläschen füllen und im Kühlschrank kaltstellen (ca. 4-5 Stunden). Zum Servieren mit einem Minzblatt garnieren.

Rote-Bete-Smoothie



Zutaten:

2 Knollen Rote Bete, vorgekocht, geschält, halbiert

1 Karotte, geputzt, halbiert

1 Orange, geschält, halbiert

¼ Salatgurke, geschält, entkernt

2 Tomaten, geviertelt

Salz

Tabasco

Wasser nach Bedarf

Zubereitung:

Rote Bete, Karotte, Orange, Salatgurke und Tomaten sowie eventuell bis zu 100 ml Wasser in den Glaskrug geben und ca. 90 Sekunden auf Stufe 4 mixen. Anschließend nach Geschmack salzen und Tabasco hinzugeben und kurz mit der Pulse-Funktion vermengen

Würzige Aprikosensauce



Zutaten:

400 g Aprikosen aus der Dose

125 ml Weißwein

1 Knoblauchzehe, geschält und gehackt

1 TL Ingwer, gerieben

1 kleine rote Chili, kleingeschnitten

1 EL Limettensaft

2 EL Sherry, medium

2 EL Akazienhonig

2 TL Sojasauce

½ Bund Koriander

2 EL brauner Zucker

Zubereitung:

Alle Zutaten in den Glaskrug geben und ca. 60 Sekunden auf Stufe 4 mixen. Die Sauce passt hervorragend zu hellem Fleisch oder Fisch.

Apfelmus



Zutaten:
6 Äpfel, Boskop oder Elstar
1 Zitrone oder ½ Limette, nur den Saft
60 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
60 ml Wasser
1 Prise Zimt

Zubereitung:
Äpfel (in Spalten geschnitten), Zitronen- oder Limettensaft, Zucker, Vanillezucker, Zimt und Wasser in den Glaskrug geben. Mit der High-Funktion 12 Minuten kochen lassen. Anschließend auf Stufe 3 fein pürieren.

Walnuss-Pinienkern-Pesto



Zutaten:
50 g Pinienkerne, geröstet
150 g Walnüsse, geröstet
200 ml Walnussöl
1 Knoblauchzehe, geschält und gehackt
1 handvoll Basilikumblätter
50 g Hartkäse, gerieben
1 Zitrone, Saft und Schale
Meersalz, schwarzer Pfeffer

Zubereitung:
Walnüsse und Pinienkerne kurz in der Pfanne anrösten und dann alle Zutaten der Reihe nach in den Glaskrug geben. Auf Stufe 4 ca. 30 Sekunden mixen, bis eine cremige Paste entsteht.
In einem luftdichten Behälter lässt sich das Walnuss-Pesto im Kühlschrank 3-4 Tage aufbewahren.

Kartoffelcremesuppe



Zutaten:

400 g Kartoffeln, geschält und in Würfel geschnitten

⅛ Knollensellerie, gewürfelt

100 g Karotten, gewürfelt

⅓ Stange Lauch, in Ringe geschnitten

400 ml Gemüsebrühe

2 EL Sauerrahm oder Crème Fraîche

1 kleine Zwiebel, in kleine Würfel geschnitten

Salz, Pfeffer

½ Bund glatte Petersilie

1 TL Majoran

Zubereitung:

Kartoffeln, Sellerie, Karotten, Zwiebel und Lauch jeweils in kleine Würfel bzw. in Ringe schneiden und in den Glaskrug geben.
200 ml Brühe hinzugeben und 30 Minuten mit der High-Funktion kochen bzw. dünsten. Nach dem Kochen die verbleibenden 200ml Brühe, den Sauerrahm/Crème Fraîche und den Majoran hinzufügen und auf Stufe 3 nach Belieben Pürieren.

Anschließend noch mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit der Pulse-Funktion verrühren.
Direkt vor dem Servieren mit Petersilie garnieren.

Guacamole



Zutaten:

2 große reife Avocados (geschält, ohne Stein und kleingeschnitten)

1 Tomate (geschält und geviertelt)

20 ml Limettensaft

2 EL Frischkäse

1 Knoblauchzehe (kleingehackt)

1 Prise Chili-Pulver nach Geschmack

1 Prise Salz

Zubereitung:

Alle Zutaten in den Glaskrug geben und so lange auf Stufe 3 mixen, bis eine cremige Masse entsteht.
Als Dip gedacht für Brot, Tortilla Chips, Kräcker usw.

Himbeer-Honig-Balsamico-Dressing



Zutaten:

2 EL Dijon-Senf

2 EL Akazienhonig

1 Knoblauchzehe (gepresst)

3 EL Himbeeressig

6 EL Olivenöl

Zum Abschmecken Meersalz, schwarzen Pfeffer

Zubereitung:

Alle Zutaten in den Glaskrug geben und für ca. 30 Sekunden auf Stufe 2 zu einer glatten Masse mixen.

Barbecue-Sauce



Zutaten:

½ EL Erdnussöl (alternativ Sesamöl)
1 mittelgroße Zwiebel (gehackt)
250 g pürierte Tomaten
100 g Tomatenmark
2 EL Honig
1½ TL brauner Zucker
100 ml Cola
wenige Tropfen Worcestersauce
1½ TL Chili-Pulver
2 EL Balsamico-Essig

Zubereitung:

Das Öl, die Zwiebel und den Knoblauch in den Glaskrug geben. Die Zutaten mit der Medium-Funktion ca. 5 Minuten anschwitzen lassen. Die restlichen Zutaten hinzugeben und mit der High-Funktion 25 Minuten kochen lassen. Dabei gelegentlich mit der Pulse-Funktion nach Belieben mixen.
Vor dem Servieren in einer Schale abkühlen lassen.

Kürbissuppe

Zutaten:
1 mittelgroße Zwiebel, geviertelt
500 g Kürbis, gewürfelt
2 EL Kürbisöl
350 ml Gemüse- oder Hühnerbrühe
20 g Ingwer, geraspelt
100 ml Sahne
1 Kartoffel, klein
Salz, Pfeffer, Currypulver
Saft einer kleinen Orange



Zubereitung:
Die geviertelte Zwiebel ins laufende Messer geben, bis sie klein gehackt ist. Anschließend den Deckel von dem Glaskrug abnehmen, das Olivenöl in den Glaskrug geben und die Zwiebelstücke mit einem Holz- oder Kunststoffschaber von der Wand zum Boden hin schieben. Den Deckel wieder fest verschließen und mit der Medium-Funktion 5 Minuten andünsten. Den Kürbis und die Brühe dazugeben, auf High-Funktion umschalten und 25 Minuten kochen lassen. Anschließend Salz, Pfeffer, Chilipulver, Ingwer und Sahne zugeben und nach Wunschkonsistenz auf Stufe 1-3 (grob bis fein) pürieren.

Kräuter-Dressing

Zutaten:

1 Bund gemischte Kräuter (Petersilie, Koriander, Dill, Schnittlauch und Basilikum)

½ Kästchen Gartenkresse

½ Knoblauchzehe, geschält und gewürfelt

3 EL Balsamico-Essig

2 El Walnussöl

Meersalz, schwarzer Pfeffer



Zubereitung:

Alle Zutaten in den Glaskrug geben und solange mit der Pulse-Funktion mixen, bis sich die Zutaten gut vermengt haben.
Da die Kräuter durch das umlaufende Messer schnell nach außen geraten, sollte die Masse wiederholt bei abgenommenem Mixbecher mit einem nicht metallischem Küchenhelfer wieder zur Mitte geführt werden und der Pulse-Vorgang wiederholt werden.
Dressing zu Fisch, Lamm oder Hühnerfleisch servieren.

Erbsen-Schinken-Suppe



Zutaten für 4 Portionen:

1 EL Olivenöl

150 g Schinken (in Würfeln)

1 Zwiebel (grob gehackt)

½ Stange Lauch (in Ringe geschnitten)

1 Knoblauchzehe (klein gehackt)

400 g gefrorene Erbsen

1 Kartoffel, klein (klein gewürfelt)

1 Karotte, mittel (klein gewürfelt)

500 ml Gemüsebrühe

1 TL (gehäuft) Thymian, getrocknet

1 EL Pfeffer

Salz bitte erst nach dem Abschmecken

Frische Petersilie zur Dekoration

Zubereitung:

Das Öl, den Schinken, die Zwiebel, die Knoblauchzehe und den Lauch in den Glaskrug geben. Kochzeit von 25 Minuten einstellen und Medium-Funktion einschalten. 4 Minuten köcheln lassen. Anschließend auf die High-Funktion umschalten.
Die Erbsen, die Hühnerbrühe und den Thymian zugeben und kochen lassen.
Ca. 1 Minute vor dem Ende den Pfeffer zugeben und auf Medium-Funktion umschalten. Nach dem Ablauf der Kochzeit die Suppe auf Stufe 3 je nach Belieben pürieren.
Salz-Zugabe bitte erst nach dem Abschmecken, da die Schinkelwürfel bereits einen salzigen Geschmack mitbringen.

gt-support@zeitlos-vertrieb.de
KUNDENDIENST
CH 00800 / 093 485 67

Thai-Curry-Chicken/Thai-Curry-Huhn

Zutaten:

1 EL Sesamöl

Ca. 350g Hühnerbrust, in Stücke geschnitten

15 g Currypaste

400 ml Kokosmilch

1 EL brauner Zucker

2 EL Sojasauce

1 TL Hühnerbrühe, Pulver

½ Bund Koriander, frisch, gehackt



Zubereitung:

Die mundgerecht geschnittenen Stücke Hühnerbrust in der Pfanne mit dem Sesamöl kurz anbraten. Currypaste, Kokosmilch, Zucker und das Hühnerbrühe-Konzentrat (Pulver) zugeben und mit der Pulse-Funktion vermengen. Anschließend das gebratene Hühnerfleisch in den Glaskrug geben. Die High-Funktion einstellen und für 15 Minuten kochen lassen, bis das Hühnerfleisch gar ist (die Garzeit variiert je nach Größe der Hähnchenstücke). Ab und zu vorsichtig mit der Pulse-Funktion umrühren und ca. 1-2 Minuten vor dem Ende der Garzeit den Koriander hinzufügen. Serviervorschlag: Als Beilage eignet sich Jasminreis hervorragend zum Thai-Curry-Huhn.

Tomatencremesuppe



Zutaten:

1 Zwiebel, klein

1 Knoblauchzehe, geschält

2 EL Öl

2 EL Tomatenmark

750 g geschälte Tomaten

400 ml Gemüsebrühe

Salz, Pfeffer, Paprikapulver edelsüß, Prise Zucker

100 g Sahne

100 g Schmand

1 EL Oregano (getrocknet)

6 Blätter Basilikum

150 g Fetakäse (Salzlakenkäse), gewürfelt

½ Bund Schnittlauch, frisch

Zubereitung:

Zwiebel und Knoblauchzehe in den Glaskrug geben und mit der Pulse-Funktion zerkleinern. Anschließend mit einem Holz- oder Kunststoffschaber die Zutaten von der Wand zum Boden hin schieben. Tomatenmark und Öl zugeben und auf der High-Funktion für 2 Minuten andünsten.
Die geschälten Tomaten, Salz, Pfeffer, Zucker, Paprikapulver und die Gemüsebrühe zugeben. Auf der High-Funktion für 13 Minuten köcheln lassen, gelegentlich mit der Pulse-Funktion alles durchrühren. Im Anschluss Sahne und Schmand hinzufügen und mit der Restwärme 5 Minuten fertigköcheln lassen. Anschließend auf Stufe 1-4 cremig pürieren.
Die Suppe in die Teller füllen, den Fetakäse hinzufügen, mit Oregano bestreuen und mit einem Basilikumblatt garnieren.

Répertoire

☎ CH 00800 / 093 485 67
gt-support@zeitlos-vertrieb.de

Contenu de livraison/Pièces de l’appareil

1 Gobelet doseur

2 Échelle graduée

3 Couvercle

4 Repère MAX pour plats chauds

5 Poignée

6 Bol en verre

7 Socle chauffant

8 Cadre supérieur

9 Écran LC

10 Touche marche/arrêt / voyant de contrôle

11 Commutateur rotatif (pour la fonction de mélange, vitesses 1 – 4 + PULSE)

12 Unité de base

13 Plaque chauffante (à l’intérieur)

14 Lame de coupe (à l’intérieur)

15 Repère MAX pour plats froids

16 Orifice de coulée

17 Joint en caoutchouc

18 Touche moins (réduire le temps de cuisson)

19 Touche plus (augmenter le temps de cuisson)

20 Touche de fonction Pulse / voyant de contrôle

21 Touche High / voyant de contrôle

22 Touche Medium / voyant de contrôle

23 Touche Low / voyant de contrôle

24 Symbole de cadenas (ouvert et fermé)

Aller rapidement et facilement au but avec les codes QR

Si vous avez besoin d'**informations sur les produits**, de **pièces de rechange** ou d'**accessoires**, de données sur les **garanties fabricant** ou sur les **unités de service** ou si vous souhaitez regarder confortablement des **instructions en vidéo** – avec nos codes QR, vous parvenez au but en toute facilité.

Les codes QR, qu'est-ce?

Les codes QR (QR = Quick Response) sont des codes graphiques qui peuvent être lus à l'aide d'un appareil photo du smartphone et qui contiennent par exemple un lien vers un site Internet ou des données de contact.

Votre avantage: plus de frappe contraignante d'adresses Internet ou de données de contact!

Comment faire?

Pour scanner les codes QR, vous avez simplement besoin d'un smartphone, d'un lecteur de codes QR installé ainsi que d'une connexion Internet.*
Vous trouverez généralement un lecteur de codes QR gratuitement dans l'App Store de votre smartphone.

Testez dès maintenant

Scannez simplement le code QR suivant avec votre smartphone pour en savoir plus sur votre nouveau produit Aldi.*

Votre portail de services Aldi

Toutes les informations mentionnées plus haut sont également disponibles sur Internet via le portail de services Aldi sous www.aldi-service.ch.



*L'exécution du lecteur de codes QR peut entraîner des frais pour la connexion Internet en fonction de votre tarif.

Généralités

Lire le mode d’emploi et le conserver



Ce mode d’emploi fait partie du «Robot de cuisine avec fonction cuisson» (ci-après dénommé «Multi-Mixer»).
Il contient des informations importantes pour l’utilisation et l’entretien.

Lisez le mode d’emploi attentivement, en particulier les consignes de sécurité, avant d’utiliser le Multi-Mixer. Le non-respect de ce mode d’emploi peut provoquer de graves blessures ou endommager le Multi-Mixer.

Le mode d’emploi est basé sur les normes et règlementations en vigueur dans l’Union Européenne. À l’étranger, veuillez respecter les directives et lois spécifiques au pays.

Conservez le mode d’emploi pour des utilisations futures. Si vous donnez le Multi-Mixer à des tiers, joignez obligatoirement ce mode d’emploi.

Utilisation conforme à l’usage prévu

Le Multi-Mixer est exclusivement conçu pour la préparation de plats chauds et froids et de boissons ainsi que pour le mixage; par ex. pour des smoothies, cocktails, milk-shakes, sorbets, boissons glacées, crèmes fines, sauces, dips, fonds, aliments pour bébés, confiture, crèmes sucrées, fruits, légumes et herbes réduits en purée, noix, fruits congelés (pour glace), pâtes à tartiner, pestos, blancs en neige, sucre glace et cafés glacés.

Le Multi-Mixer est exclusivement destiné à l’usage privé et n’est pas adapté à une utilisation professionnelle.

Utilisez le Multi-Mixer uniquement comme indiqué dans ce mode d’emploi. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme à l’usage prévu et peut provoquer des dommages matériels ou même corporels.

Le fabricant ou commerçant décline toute responsabilité pour des dommages survenus par une utilisation non conforme ou contraire à l’usage prévu.

Sécurité

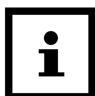
Légende des symboles

Les symboles et mots signalétiques suivants sont utilisés dans ce mode d'emploi, sur le Multi-Mixer ou sur l'emballage.

⚠ AVERTISSEMENT! Ce symbole/mot signalétique désigne un risque à un degré moyen qui, si on ne l'évite pas, peut avoir comme conséquence la mort ou une grave blessure.

⚠ ATTENTION! Ce symbole/mot signalétique désigne un risque à degré réduit qui, si on ne l'évite pas, peut avoir comme conséquence une blessure moindre ou moyenne.

AVIS! Ce mot signalétique avertit contre les possibles dommages matériels.



Ce symbole vous offre des informations complémentaires utiles pour l'assemblage ou l'utilisation.



Déclaration de conformité (voir chapitre «Déclaration de conformité»): Les produits marqués par ce symbole répondent à toutes les consignes communautaires applicables de l'Espace économique européen.



Le sceau confirme que le Multi-Mixer est sûr lorsqu'il est utilisé selon l'usage prévu. Le sceau de contrôle GS (sécurité vérifiée) confirme la conformité du Multi-Mixer à la loi de sécurité de produits (ProdSG).

Consignes de sécurité

⚠ AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution!

Une installation électrique défectueuse ou une tension réseau trop élevée peut provoquer un choc électrique.

- Ne branchez le Multi-Mixer que si la tension réseau de la prise électrique correspond à l'indication sur la plaque d'identification.

- Ne branchez le Multi-Mixer que sur une prise électrique avec un contact de protection bien accessible et installée dans les règles afin de pouvoir le couper rapidement du réseau électrique en cas de panne.
- N’utilisez pas le Multi-Mixer s’il présente des dommages visibles ou si le câble électrique ou la fiche réseau sont défectueux.
- Si le câble électrique du Multi-Mixer est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou son service après-vente ou par une personne avec une qualification semblable.
- N’utilisez pas le Multi-Mixer avec une minuterie externe ou avec un système d’enclenchement à distance séparé.
- Ne saisissez pas d’appareil électrique qui est tombé dans l’eau. Dans un tel cas de figure, retirez immédiatement la fiche réseau.
- Ne touchez pas la fiche réseau avec des mains humides.
- Ne retirez pas la fiche réseau avec le câble électrique de la prise murale, mais prenez toujours la fiche de secteur.
- N’utilisez pas le câble électrique comme une poignée de transport.
- Éloignez le Multi-Mixer, la fiche réseau et le câble électrique des feux ouverts et des surfaces chaudes.
- Placez le câble électrique de façon à ce qu’il ne devienne pas un piège à trébucher.
- Ne pliez pas le câble électrique et ne le posez pas sur des bords coupants.
- Veillez à ce que les parties rotatives du Multi-Mixer n’entrent pas en contact avec son câble électrique.
- N’utilisez le Multi-Mixer qu’à l’intérieur. Ne l’utilisez pas dans des pièces humides ou sous la pluie.
- Veillez à ce que les enfants ne placent pas des objets dans le Multi-Mixer.

- Pour remplacer les pièces qui sont déplacés pendant le fonctionnement, éteignez le Multi-Mixer et débranchez la fiche réseau de la prise électrique.

⚠ AVERTISSEMENT!

Dangers pour les enfants et personnes avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites (par exemple des personnes partiellement handicapées, des personnes âgées avec réduction de leurs capacités physiques et mentales), ou manque d'expérience et connaissance (par exemple des enfants plus âgés).

- Le Multi-Mixer ne doit pas être utilisé par les enfants. Tenez les enfants éloignés du Multi-Mixer et de ses câbles de raccordement.
- Le Multi-Mixer peut être utilisé par des personnes avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou avec un manque d'expérience ou de connaissances s'ils sont sous surveillance ou instruits au sujet de l'utilisation sûre du Multi-Mixer, et s'ils comprennent les risques en résultant.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec le Multi-Mixer.
- Ne laissez pas le Multi-Mixer sans surveillance lors de son utilisation.
- Ne laissez pas des enfants nettoyer le Multi-Mixer, notamment les lames de coupe du Multi-Mixer.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec le film d'emballage. Les enfants peuvent s'étouffer en jouant avec celui-ci.

⚠ AVERTISSEMENT!

Risque d'ébouillantage!
Pendant l'utilisation, de la vapeur brûlante s'échappe du Multi-Mixer. Les parties du Multi-Mixer deviennent très chaudes.

- Ne touchez pas les parties brûlantes du Multi-Mixer avec les doigts pendant le fonctionnement. Utilisez toujours des gants de cuisine ou des poignées isolées thermiques pour tenir le Multi-Mixer et ses accessoires. Informez également les autres utilisateurs des dangers.
- N’oubliez pas que de la vapeur brûlante peut également être évacuée une fois le Multi-Mixer éteint.

⚠ AVERTISSEMENT!

Risque de brûlure!

La plaque chauffante du Multi-Mixer est très chaude au cours de la cuisson. La manipulation non conforme de cet article peut provoquer des brûlures.

- Ne touchez pas les parties brûlantes du Multi-Mixer avec les doigts pendant le fonctionnement. Utilisez toujours des gants de cuisine ou des poignées isolées thermiques pour tenir le Multi-Mixer et ses accessoires. Informez également les autres utilisateurs des dangers.
- Ne touchez pas la plaque chauffante avec les mains nues.
- Ne saisissez pas sous le socle chauffant.
- Après utilisation, laissez le Multi-Mixer refroidir au moins 30 minutes avant de le démonter ou de le nettoyer.

⚠ AVERTISSEMENT!

Risque de blessure!

Le Multi-Mixer comporte des lames très coupantes. La manipulation non conforme de cet article peut provoquer des blessures.

- Évitez de vous couper avec les lames de coupe du Multi-Mixer.
- Pendant l’utilisation, ne mettez pas la main dans le bol en verre.
- Mettez toujours le couvercle et le gobelet doseur sur le bol en verre avant toute mise en marche du Multi-Mixer.

- Assurez-vous que le Multi-Mixer est hors tension lorsque vous le retirez du socle chauffant.
- Utilisez la lame de coupe fournie et pré-installée.
- Assurez-vous que vous que vos vêtements, vos cheveux, vos bijoux ou autres ne sont pas en contact avec les parties rotatives du Multi-Mixer. Cela entraîne un risque de happement.

⚠ AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie!
Pendant l'utilisation, de la vapeur brûlante s'échappe du Multi-Mixer. Les parties du Multi-Mixer deviennent très chaudes.

- Veillez à ce qu'il y ait une distance de sécurité suffisante par rapport à tous les objets inflammables tels que les rideaux et les tentures.

AVIS!

Risque d'endommagement!
Toute manipulation non conforme peut provoquer des dommages sur le Multi-Mixer.

- Installez le Multi-Mixer sur une surface de travail facile d'accès, plate, sèche, résistante à la chaleur et suffisamment stable.
- Ne posez pas le Multi-Mixer sur le rebord ou les bords de la surface de travail.
- Évitez l'accumulation de chaleur en n'entreposant pas le Multi-Mixer directement contre un mur ou sous un meuble suspendu, entre autres. La vapeur sortante peut endommager les meubles.
- Ne posez pas le Multi-Mixer sur ou près de surfaces brûlantes (par ex. plaques de cuisinière etc.).
- Ne mettez pas le câble électrique en contact avec des parties brûlantes.
- N'exposez pas le Multi-Mixer à des températures élevées (chauffage etc.) ou des intempéries (pluies etc.).

- Ne versez pas de liquides dans socle de chauffage du Multi-Mixer.
- N’utilisez plus le Multi-Mixer lorsque les pièces en plastique ou en verre présentent des brisures ou fissures ou si elles se sont déformées.
- Remplacez les composants endommagés par un professionnel et uniquement par des pièces de rechange d’origine adaptées.

Première mise en service

Déballer le Multi-Mixer et vérifier le contenu de la livraison

AVIS!

Risque d’endommagement!
Si vous ouvrez l’emballage négligemment avec un couteau bien aiguisé ou à l’aide d’autres objets pointus, vous risquez d’endommager rapidement le Multi-Mixer.

- Pour cette raison, ouvrez l’emballage avec précaution.

1. Sortez le Multi-Mixer de son emballage et éliminez l’ensemble des films de protection.

   Conservez, si possible, l’emballage d’origine pour stocker correctement le Multi-Mixer.
2. Vérifiez si la livraison est complète (voir **figure A**).
3. Vérifiez si le Multi-Mixer ou les différentes pièces présentent des dommages. Si c’est le cas, n’utilisez pas le Multi-Mixer. Adressez-vous au fabricant à l’aide de l’adresse de service indiquée sur la carte de garantie.

Pré-nettoyer le Multi-Mixer

⚠ AVERTISSEMENT!

Risque d’électrocution!
Un nettoyage mal effectué peut provoquer un choc électrique.

- Retirez la fiche réseau avant le nettoyage.
- Veillez à ce qu'aucun liquide ne pénètre dans le socle chauffant.

⚠ AVERTISSEMENT!

Risque de blessure!

Le Multi-Mixer comporte des lames très coupantes. Un nettoyage non conforme peut provoquer des blessures.

- Veillez impérativement à ne pas vous couper aux lames de coupe.

- Avant la première utilisation, nettoyez le Multi-Mixer comme suit:

1. Avant le nettoyage, veillez à ce que la fiche réseau soit débranchée.
2. Séparez la partie supérieure du Multi-Mixer (bol en verre 6 avec le socle chauffant 7) de l'unité de base 12.
3. Essuyez l'unité de base avec un chiffon légèrement humide.
4. Nettoyez le bol en verre, la plaque chauffante 13, les lames de coupe 14, le couvercle 3 et le gobelet doseur 1 avec de l'eau de rinçage chaude et une brosse ou une éponge.
5. Versez un litre d'eau dans le bol en verre.
6. Placez le bol en verre avec le socle chauffant sur l'unité de base.
7. Placez le couvercle sur le Multi-Mixer et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre.
8. Connectez le Multi-Mixer à l'alimentation.

   Un signal sonore unique retentit.
9. Appuyez sur la touche marche/arrêt 10 pour allumer le Multi-Mixer.

   Les voyants de contrôle 10, 20, 21, 22 et 23 clignotent env. trois secondes en rouge et signalent que le Multi-Mixer est allumé. Un signal sonore unique retentit en parallèle.

   Après trois secondes, seul le voyant de contrôle 10 clignote encore et signale que le Multi-Mixer est prêt à l'emploi.
10. Activez la fonction de cuisson High en appuyant sur la touche High 21.

    Sur l'écran LC 9 apparaît le temps de cuisson programmé (25 minutes).

    Le Multi-Mixer commence à chauffer et l'eau commence à bouillir.

    Lorsque les 25 minutes sont écoulées, le Multi-Mixer s'arrête automatiquement.
11. Laissez refroidir le Multi-Mixer pendant environ 30 minutes.

12. Videz le bol en verre.
13. Rincez le bol en verre, les lames de coupe, le couvercle et le gobelet doseur à l'eau claire.
14. Séchez le Multi-Mixer avec un chiffon doux sec.

Après le séchage, le Multi-Mixer est prêt à fonctionner.

Installer le Multi-Mixer

⚠ ATTENTION!

Risque d'incendie!

Le choix d'un mauvais endroit peut provoquer des risques d'incendie.

- Ne posez pas le Multi-Mixer sur une surface chaude comme des plaques de cuisson.
- Ne posez pas le Multi-Mixer près des sources de chaleur telle que des radiateurs.

- Posez le Multi-Mixer sur une surface ferme, sèche, plate et résistante à l'eau.
- Ne posez pas le Multi-Mixer directement ou près d'une cuisinière à gaz ou électrique ou une autre source de chaleur.
- Posez le Multi-Mixer de sorte qu'il ne bascule pas.

Assembler le Multi-Mixer

⚠ AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution!

Une installation électrique défectueuse ou une tension de réseau électrique trop élevée peuvent provoquer un choc électrique.

- Retirez la fiche réseau de la prise électrique avant d'assembler le Multi-Mixer.
- N'ouvrez pas le boîtier, laissez effectuer la réparation par des professionnels. Adressez-vous pour ceci à un atelier de professionnels. En cas de réparations de sa propre initiative, de branchement non conforme ou d'utilisation incorrecte, tous droits de responsabilité et de garantie sont exclus.

- Seules des pièces détachées correspondant à l'appareil d'origine pourront être utilisées lors de réparations. Dans le Multi-Mixer se trouvent des pièces électriques et mécaniques indispensables pour la protection contre des sources de risque.
- Ne rangez pas le Multi-Mixer de manière à ce qu'il puisse tomber dans une baignoire ou un lavabo.
- Lorsque vous n'utilisez pas le Multi-Mixer, vous le nettoyez ou quand il y a une panne, arrêtez toujours le Multi-Mixer et retirez la fiche réseau de la prise électrique.

⚠ AVERTISSEMENT!

Risque de blessure!

Le Multi-Mixer est équipé de lames de coupe tranchantes qui peuvent provoquer des blessures en cas de manipulation non conforme.

- N'intervenez pas avec vos mains dans les lames de coupe.

Procédez comme suit pour assembler le Multi-Mixer:

1. Placez l'unité de base 12 sur une surface appropriée.

   Veillez à ce qu'une prise électrique adaptée se trouve à proximité immédiate.
2. Enfoncez le couvercle 3 sur le bol en verre 6 pour qu'il soit en contact avec le joint en caoutchouc 17 directement sur le bol en verre.
3. Serrez le couvercle de telle manière que le petit bec rond se trouve directement au-dessus de l'orifice de coulée 16 (voir **figure C**).
4. Placez le gobelet doseur 1 dans l'ouverture du couvercle.

   Positionnez ce faisant le gobelet doseur sur l'ouverture du couvercle de façon à ce que les flèches du gobelet doseur soient orientées sur les symboles de cadenas ouvert 24 du couvercle.
5. Tournez le gobelet doseur dans le sens des aiguilles d'une montre pour le fermer.

   À présent, les flèches du gobelet doseur doivent être orientées vers les symboles de cadenas fermé 24 du couvercle. Le couvercle est désormais fermé (voir **figures C** et **D**).
6. Saisissez le bol en verre à la poignée 5 et posez-le avec le socle chauffant 7 sur le cadre supérieur 8.

Vous avez assemblé avec succès le Multi-Mixer. À présent, vous pouvez effectuer les réglages souhaités pour la cuisson ou le mixage des ingrédients (voir chapitre «Utilisation»).

Utilisation

⚠ AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution!
Une installation électrique défectueuse ou une tension réseau trop élevée peut provoquer un choc électrique.

- Retirez la fiche réseau de la prise électrique avant d'assembler le Multi-Mixer.
- Ne branchez le Multi-Mixer que si la tension réseau de la prise électrique correspond à l'indication sur la plaque d'identification.
- Le Multi-Mixer correspond à la classe de protection I. Branchez-le à une prise électrique installée dans les règles de l'art. Tout branchement sur une prise multiple ou un bloc multiprise est interdit et peut entraîner un risque d'incendie.

Allumer le Multi-Mixer

1. Connectez le Multi-Mixer à l'alimentation.
   Un signal sonore unique retentit.
2. Appuyez sur la touche marche/arrêt 10 pour allumer le Multi-Mixer.
   Les voyants de contrôle 10, 20, 21, 22 et 23 clignotent env. trois secondes en rouge et signalent que le Multi-Mixer est allumé. Un signal sonore unique retentit en parallèle.
   Après trois secondes, seul le voyant de contrôle 10 clignote encore et signale que le Multi-Mixer est prêt à l'emploi.

Vous avez mis en marche le Multi-Mixer avec succès et pouvez désormais utiliser la fonction de mélange ou régler le temps de cuisson et le niveau de chauffage.

Utiliser la fonction de mélange

⚠ AVERTISSEMENT!

Risque de blessure!
En raison de sa vitesse élevée, la fonction de mélange peut provoquer des blessures en cas de manipulation incorrecte.

- Assurez-vous que le socle chauffant est correctement enclenché sur le cadre supérieur avant de mettre en marche la fonction de mélange.
- Avant le début du mixage, assurez-vous que le couvercle et le gobelet doseur sont correctement positionnés et fixés sur le bol en verre.
- Assurez-vous que le gobelet doseur est bien intégré dans le couvercle avant de démarrer la fonction de mélange.
- Pendant l'utilisation, ne mettez pas la main dans le bol en verre.
- Avant de démarrer, assurez-vous que d'autres objets dans le bol en verre.
- Mettez si possible tous les ingrédients dans le bol en verre avant de démarrer la fonction de mélange.
- Utilisez exclusivement l'ouverture du couvercle pour ajouter des ingrédients pendant le fonctionnement.
- Veillez à ne pas dépasser les repères MAX latéraux sur le bol en verre lors du remplissage avec des plats froids et chauds.

AVIS!

Risque de surchauffe!
La manipulation non conforme du Multi-Mixer peut provoquer des dommages.

- Pour éviter d'endommager le moteur du Multi-Mixer, ne dépassez pas la durée maximale de fonctionnement du moteur qui est de 3 minutes. Par conséquent, n'utilisez pas la fonction de mélange plus de 3 minutes sans interruption.
- Si vous utilisez des ingrédients secs, n'utilisez pas le Multi-Mixer plus longtemps que 15 secondes en une fois. Afin de prévenir contre les dommages de rangement, laissez refroidir le Multi-Mixer.
- Utilisez la fonction Pulse pas plus de 10 secondes, car cela pourrait entraîner la surchauffe du moteur.

Vous pouvez utiliser la fonction de mélange pour le mixage d'ingrédients froids et pour broyer des glaçons. La fonction de mélange du Multi-Mixer dispose de quatre vitesses ainsi que d'une fonction Pulse (voir chapitre «Utiliser la fonction Pulse»).

Utilisez la fonction de mélange

- pour réduire en purée les ingrédients d'une soupe.
  Sélectionnez les niveaux de vitesse 1 – 4 sur le commutateur rotatif 11.
- Pour découper en petits morceaux des ingrédients comme des fines herbes, des noix ou des miettes de pain.

Utilisez la fonction de mélange comme suit:

1. Assurez-vous que le couvercle 3 et le gobelet doseur 1 sont bien fixés sur le bol en verre 6 et bien fermés (voir **figure C**).
2. Allumez le Multi-Mixer (voir chapitre «Allumer le Multi-Mixer»).
3. Réglez le commutateur rotatif sur la vitesse souhaitée pour le mixage pour démarrer la fonction de mélange.
4. Arrêtez le Multi-Mixer dès l'obtention du résultat souhaité (voir chapitre «Éteindre le Multi-Mixer»).

Régler le niveau de chauffage

Le Multi-Mixer dispose d'une plaque chauffante antiadhésive et de trois différents niveaux de chauffage pour le réchauffement de plats. La sélection du niveau de chauffage vous permet de choisir la température.
Le niveau de chauffage «Low» est le niveau de chauffage avec la température la plus basse. Le niveau de chauffage «Medium» est le niveau de chauffage avec une température moyenne. Le niveau de chauffage «High» est le niveau de chauffage avec la température la plus élevée.

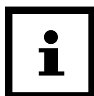
- Pour chauffer un plat, appuyez sur la touche High 21, Medium 22 ou Low 23 (voir **figure B**).

  L'écran LC affiche l'indication de temps «25:00», le voyant de contrôle correspondant s'allume et le compte à rebours démarre. La plaque chauffante est allumée.

  La durée de cuisson de 25 minutes est le réglage de base pour tous les niveaux de chauffage. Vous pouvez modifier à tout moment ce réglage de base (voir chapitre «Régler le temps de cuisson»).

Le temps de cuisson est compté

Une fois que le temps de cuisson est écoulé, vous entendrez quatre signaux sonores et le Multi-Mixer arrête de chauffer. Seul le voyant de contrôle 10 clignote et signale que le Multi-Mixer est allumé et opérationnel.



Le Multi-Mixer ne s'éteint pas automatiquement, ce qui est signalé par le voyant de contrôle 10.

Terminer prématurément la fonction de cuisson

Le Multi-Mixer dispose d'une fonction de cuisson que vous pouvez utiliser avec trois niveaux de chauffage.

Lorsque vous avez réglé un niveau de chauffage et que le compte à rebours est activé, vous pouvez à tout moment terminer prématurément la fonction de cuisson:

- Appuyez sur la touche marche/arrêt 10 pour terminer prématurément la fonction de cuisson.

  Un signal sonore retentit, le voyant de contrôle respectif s'éteint et l'indication de temps sur l'écran LC disparaît également. Seul le voyant de contrôle 10 clignote et signale que le Multi-Mixer est allumé et opérationnel.

Régler le temps de cuisson

⚠ AVERTISSEMENT!

Risque d'ébouillantage!

Les températures élevées produites pendant la cuisson, peuvent représentent un risque de brûlures.

- Assurez-vous que le socle chauffant est correctement enclenché sur le cadre supérieur avant de mettre en marche le Multi-Mixer.
- Avant le début de la cuisson et du mixage, assurez-vous que le couvercle et le gobelet doseur sont correctement positionnés et fixés sur le bol en verre.
- Si, pendant la cuisson, vous souhaitez ajouter des ingrédients par l'ouverture du couvercle de dosage, veillez à ce que le contenu brûlant ne soit pas en train de bouillir au moment de l'ouverture. Sinon, le contenu pourrait gicler par l'ouverture du couvercle et vous brûler.

Lorsque le Multi-Mixer est en mode veille, vous pouvez régler le temps de cuisson et le niveau de cuisson (voir **figure B**). Vous pouvez modifier le temps de cuisson choisi à tout moment pendant le mode de chauffage et de cuisson à l'aide des touches.

La durée de cuisson de 25 minutes est le réglage de base pour tous les niveaux de chauffage. La durée de cuisson maximale est de 60 minutes, la plus courte est d’1 minute.

- Appuyez sur la touche plus 19 pour augmenter la durée de cuisson d’1 minute à chaque pression de touche.

  Chaque pression sur une touche est confirmée par un signal sonore. La durée de cuisson réglée apparaît sur l’écran LC.
- Appuyez sur la touche moins 18 pour réduire la durée de cuisson d’1 minute à chaque pression de touche.

  Chaque pression sur une touche est confirmée par un signal sonore. La durée de cuisson réglée apparaît sur l’écran LC.

Utiliser la fonction Pulse

⚠ AVERTISSEMENT!

Risque de blessure!

La manipulation non conforme de la fonction Pulse entraîne des risques de blessure.

- Assurez-vous que le socle chauffant est correctement enclenché sur le cadre supérieur avant de mettre en marche la fonction Pulse.
- Avant le début du mélange, assurez-vous que le couvercle et le gobelet doseur sont correctement positionnés et fixés sur le bol en verre.
- Assurez-vous que le gobelet doseur est bien intégré dans le couvercle avant de démarrer la fonction Pulse.
- Pendant l’utilisation, ne mettez pas la main dans le bol en verre.
- Mettez si possible tous les ingrédients dans le bol en verre avant de démarrer la fonction Pulse.
- Avant de démarrer, assurez-vous qu’aucun objet autre que les ingrédients choisis n’est disposé dans le bol en verre.
- Utilisez exclusivement l’ouverture du couvercle pour ajouter des ingrédients pendant le fonctionnement.

– Veillez à ne pas entrer en contact direct avec la vapeur chaude qui s'échappe éventuellement de l'ouverture du couvercle lorsque vous retirez le gobelet doseur et ajoutez des ingrédients.
– Veillez à ne pas dépasser les repères MAX latéraux sur le bol en verre lors du remplissage avec des plats froids et chauds.

AVIS!

Risque d'endommagement!
Si vous utilisez la fonction Pulse sans interruptions pour une durée prolongée, le Multi-Mixer risque de surchauffer et d'être endommagé.
– N'utilisez pas la fonction Pulse plus de 10 secondes à la fois.

La fonction Pulse assure le mélange des ingrédients dans le bol en verre. Cela évite que par ex., les oignons et l'ail ne brûlent trop rapidement. Vous pouvez à tout moment utiliser la fonction Pulse du Multi-Mixer.
Utilisez la fonction Pulse

- au début de la préparation lorsque vous faites revenir des oignons, de l'ail ou des ingrédients similaires.
- à répétition lorsque vous voulez porter au plus vite à ébullition vos ingrédients, après avoir appuyé sur la touche High 21 pour faire augmenter la température. Dès que les ingrédients sont portés à ébullition, revenez à une température inférieure (touche Medium 22 ou touche Low 23).

Utilisez la fonction Pulse comme suit:

1. Assurez-vous que le couvercle 3 et le gobelet doseur 1 sont bien fixés sur le bol en verre 6 et bien fermés (voir **figure C**).
2. Pour démarrer la fonction Pulse, maintenez la touche de fonction Pulse 20 enfoncée (voir **figure B**).
3. Pour terminer le mélange, lâchez la touche de fonction Pulse.

   Si les ingrédients ne sont pas encore suffisamment remués après 10 secondes, attendez un certain temps puis répétez les étapes 1 à 3 jusqu'à ce que vous ayez atteint le résultat souhaité.

Éteindre le Multi-Mixer

1. Appuyez sur la touche marche/arrêt 10 pour éteindre le Multi-Mixer.
   Un signal sonore retentit et le voyant de contrôle rouge 10 s'éteint.
2. Retirez la fiche réseau de la prise électrique.

Vous avez éteint avec succès le Multi-Mixer.

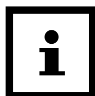
Préparer une soupe

⚠ AVERTISSEMENT!

Risque d'ébouillantage!

Pendant l'utilisation, de la vapeur brûlante s'échappe du Multi-Mixer. Certaines parties du Multi-Mixer deviennent brûlantes.

- Versez seulement les ingrédients pour les soupes dans le bol en verre jusqu'au repère MAX pour plats chauds.
- Avant de lancer la cuisson et/ou le mixage de liquides chauds, assurez-vous que le couvercle et le gobelet doseur sont bien fixés sur le bol en verre.
- De la vapeur brûlante sort des ouvertures de sortie de vapeur. Évitez tout contact direct avec la vapeur brûlante et assurez une distance de sécurité suffisante vers tous les objets facilement inflammables, tels que les rideaux et tentures.
- Ne touchez pas les parties brûlantes du Multi-Mixer avec les doigts pendant le fonctionnement.
- N'oubliez pas que de la vapeur brûlante peut également être évacuée une fois le Multi-Mixer éteint.



Afin de faire rissoler ou revenir des ingrédients tels que des oignons ou de l'ail, introduisez tout d'abord du beurre ou de l'huile dans le bol en verre et actionnez ensuite le niveau de chauffage et le temps de cuisson. Veillez à disposer le beurre ou l'huile uniquement sur la plaque chauffante et non sur les lames.

1. Versez les ingrédients nécessités dans le bol en verre 6.
2. Placez le couvercle 3 et le gobelet doseur 1 sur le bol en verre et tournez le couvercle pour le fermer.

3. Verrouillez le gobelet doseur dans le couvercle de telle façon que le bol en verre soit étanche (voir **figure C** et **D** ainsi que le chapitre «Assembler le Multi-Mixer»).
4. Allumez le Multi-Mixer (voir chapitre «Allumer le Multi-Mixer»).

   Dès que le Multi-Mixer est opérationnel, le voyant de contrôle 10 s’allume en rouge.
5. Sélectionnez le niveau de chauffage souhaité (voir chapitre «Régler le niveau de chauffage»).
6. Modifiez éventuellement le temps de cuisson (voir chapitre «Régler le temps de cuisson»).
7. Appuyez sur la touche de fonction Pulse 20 pour mélanger brièvement des ingrédients comme les oignons et l’ail (voir chapitre «Utiliser la fonction Pulse»).
8. Ajoutez éventuellement les derniers ingrédients comme des légumes, du bouillon ou des épices par l’ouverture du couvercle dans le bol en verre.
9. Refermez le bol en verre avec le gobelet doseur.
10. Réduisez la température si la soupe a déjà cuit pendant quelques minutes.

    Une fois le temps de cuisson écoulé, l’appareil émettra quatre signaux sonores. Le Multi-Mixer s’arrête alors de chauffer.
11. Si vous le souhaitez, activez la vitesse «1» à l’aide du commutateur rotatif 11 pour la fonction de mélange afin de réduire la soupe en purée.

    La soupe est maintenant prête.
12. Éteignez le Multi-Mixer (voir chapitre «Éteindre le Multi-Mixer»).

Conseils généraux d’utilisation

- Ne travaillez pas trop longtemps les ingrédients.
- Mettez toujours du beurre ou de l’huile sur la plaque chauffante 13 avant de régler le temps de cuisson.
- Utilisez le gobelet doseur 1 du couvercle 3 pour doser les ingrédients; pour ce faire, le gobelet doseur dispose d’une échelle graduée 2 sur le côté (voir **figure E**).
- Remettez toujours le gobelet doseur directement après l’ajout des ingrédients dans le couvercle et redémarrez seulement ensuite la fonction Pulse ou de mélange.
- Mettez toujours du beurre ou de l’huile sur la plaque chauffante et laissez fondre le gras à feu doux avant de faire revenir des légumes.
- Si la soupe est devenue trop épaisse, diluez-la avec du bouillon ou du lait écrémé. Cependant, ne dépassez pas les 1 400 ml pour les plats chauds.
- N’utilisez que des ingrédients froids avec des liquides froids.

- Broyez de petites quantités de glaçons pour ne pas surcharger le moteur.
- Si, par inadvertance, le couvercle devait s'ouvrir avant la fin de la cuisson, le Multi-Mixer s'arrête automatiquement. Dans ce cas, le temps de cuisson restant et le réglage de la fonction de cuisson sont effacés.

Nettoyage

⚠ AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution!
Comme le Multi-Mixer fonctionne avec une tension réseau dangereuse, le contact de pièces conductrices de tension peut provoquer de graves blessures ou la mort.

- Lorsque vous nettoyez le Multi-Mixer, retirez au préalable la fiche réseau de la prise électrique.

⚠ AVERTISSEMENT!

Risque de blessure!
Les lames de coupe situées dans la partie inférieure du bol en verre sont très coupantes.

- Faites très attention lors du nettoyage du bol en verre.
- Avant le nettoyage, assurez-vous impérativement que le Multi-Mixer est complètement éteint et que la fiche réseau est retirée.

⚠ AVERTISSEMENT!

Risque de brûlure!
Le Multi-Mixer devient brûlant lors de son utilisation.

- Laissez refroidir complètement le Multi-Mixer avant chaque nettoyage.

AVIS!

Risque d’endommagement!
Une manipulation non conforme du Multi-Mixer peut provoquer des endommagements.

- Ne plongez pas le socle chauffant du Multi-Mixer dans l’eau pour le nettoyer.
- N’utilisez pas de nettoyant à vapeur pour le nettoyage.
- Ne mettez jamais les pièces électriques du Multi-Mixer au lave-vaisselle.
- N’utilisez aucun produit de nettoyage agressif, aucune brosse métallique ou en nylon, ainsi qu’aucun ustensile de nettoyage tranchant ou métallique tel qu’un couteau, une spatule dure ou un objet similaire. Ceux-ci peuvent endommager les surfaces.

AVIS!

Risque de court-circuit!
L’eau infiltrée dans le boîtier peut provoquer un court-circuit.

- Ne plongez ni le Multi-Mixer ni son câble électrique ou sa fiche dans de l’eau ou autres liquides.
- Veillez à ce qu’il n’y ait pas d’infiltration d’eau dans la base.
- Ne mettez jamais le Multi-Mixer et les différentes pièces dans le lave-vaisselle.

Nettoyer le Multi-Mixer

Avant chaque utilisation, nettoyez le Multi-Mixer comme suit:

1. Avant le nettoyage, retirez la fiche réseau de la prise électrique.
2. Laissez refroidir complètement le Multi-Mixer.
3. Séparez la partie supérieure du Multi-Mixer (bol en verre 6 avec le socle chauffant 7) de l’unité de base 12.
4. Essuyez l’unité de base avec un chiffon légèrement humide.

5. Nettoyez le bol en verre, la plaque chauffante 13, les lames de coupe 14, le couvercle 3 et le gobelet doseur 1 avec de l'eau de rinçage chaude et une brosse ou une éponge.
- Veillez à ce qu'aucun liquide ne pénètre dans le socle chauffant 7.
- Frottez tout d'abord les résidus tenaces avec un peu d'huile et rincez ensuite.
- Veillez impérativement à ne pas vous couper aux lames de coupe.
6. Rincez le bol en verre, les lames de coupe, le couvercle et le gobelet doseur à l'eau claire.
7. Laissez sécher ensuite complètement toutes les pièces.

Utiliser la fonction d'auto-nettoyage

Pour éliminer tous les résidus sous les lames de coupe, nettoyez le Multi-Mixer par le biais de la fonction d'auto-nettoyage.

Procédez pour ceci comme suit:

1. Versez env. 0,5 litre d'eau et quelques gouttes de produit vaisselle dans le bol en verre 6.
2. Enfoncez bien le couvercle 3 sur le bol en verre de façon à ce que ce dernier se referme avec le joint en caoutchouc 17 se trouvant directement sur le bol en verre.
3. Serrez le couvercle de telle manière que le petit bec rond se trouve directement au-dessus de l'orifice de coulée 16 (voir **figure C**).
4. Allumez le Multi-Mixer (voir chapitre «Allumer le Multi-Mixer»).
5. Appuyez sur la touche Low 23.
6. Placez le gobelet doseur 1 dans l'ouverture du couvercle.

   Positionnez ce faisant le gobelet doseur sur l'ouverture du couvercle de façon à ce que les flèches du gobelet doseur soient orientées sur les symboles de cadenas ouvert 24 du couvercle.
7. Tournez le gobelet doseur dans le sens des aiguilles d'une montre pour le fermer.

   À présent, les flèches du gobelet doseur doivent être orientées vers les symboles de cadenas fermé 24 du couvercle. Le couvercle est maintenant fermé.
8. Réglez le temps de cuisine sur 2 minutes (voir chapitre «Régler le temps de cuisson»).
9. Une fois l'eau de rinçage chaude, pressez la touche Low pour mettre fin à la fonction de cuisson.
10. Réglez la fonction de mélange à la vitesse «1» à l'aide du commutateur rotatif 11.
11. Répétez les étapes 6 à 10 après une minute avec de l'eau claire.

    Ainsi, les restes d'aliments tenaces sur les lames de coupe sont éliminés.

12. Nettoyez encore une fois à la main le bol en verre (voir chapitre «Nettoyer le Multi-Mixer»).

Vous avez nettoyé le Multi-Mixer avec succès à l'aide de la fonction d'auto-nettoyage.

Rangement

AVIS!

Risque d'endommagement!

Le Multi-Mixer peut se détériorer en raison d'un stockage inadéquat.

- Ne laissez pas le Multi-Mixer sans surveillance tant que le câble électrique est branché.
- Nettoyez le Multi-Mixer lorsque vous ne l'utiliserez pas pendant une durée prolongée.
- Retirez toujours la fiche réseau de la prise électrique si vous n'utilisez pas le Multi-Mixer pendant un certain temps.
- Stockez le Multi-Mixer dans un endroit propre, sec et à l'abri du gel.
- Protégez le Multi-Mixer contre les rayons directs du soleil, l'humidité, les chocs et les chutes.
- Conservez le Multi-Mixer dans un endroit inaccessible aux enfants.
- Ne posez aucun objet lourd sur le Multi-Mixer.
- N'enroulez pas le câble électrique autour du socle chauffant, ne le pliez pas et ne posez aucun objet lourd dessus.
- Ne déplacez jamais le Multi-Mixer lorsque le bol en verre est placé sur le socle chauffant.
- N'entreposez jamais le Multi-Mixer à l'état assemblé.

- Installez le Multi-Mixer hors de portée des enfants et des animaux sans laisser pendre le câble électrique.
- Disposez le bol en verre 6 de préférence à côté de l'unité de base 12.
- Si possible, laissez le bol en verre ouvert pour éviter le développement de mauvaises odeurs.

Données techniques

Type:	GT-MM-01CH
Tension d’alimentation:	220 – 240 V ~/50 Hz
Puissance:	Moteur 180 – 220 W /700 – 900 W
Classe de protection:	I
No d’article:	45990
Capacité du bol en verre:	max 1 750 ml pour les plats froids max 1 400 ml pour les plats chauds

Comme nos produits sont constamment en développement et en amélioration, des modifications techniques et de design peuvent survenir.

Ce mode d’emploi peut également être téléchargé au format PDF depuis notre site Internet **www.gt-support.de**.

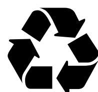
Déclaration de conformité



La conformité du produit aux standards prescrits par la loi est garantie. Vous pouvez trouver la déclaration de conformité complète sur Internet **www.gt-support.de**.

Élimination

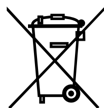
Élimination de l’emballage



Éliminez l’emballage selon les sortes. Mettez le carton dans la collecte de vieux papier, les films dans la collecte de recyclage.

Élimination du Multi-Mixer

(Applicable dans l'Union Européenne et autres états avec des systèmes de collecte séparée selon les matières à recycler)



Les vieux appareils ne vont pas dans les déchets ménagers!
Si un jour le Multi-Mixer ne peut plus être utilisé, chaque consommateur est **légalement tenu de remettre les vieux appareils, séparés des déchets ménagers** par ex. à un centre de collecte de sa commune/son quartier. Ceci garantit un recyclage dans les règles des appareils usagés et évite les effets négatifs sur l'environnement. C'est la raison pour laquelle les appareils électroniques sont marqués d'un symbole en marge.

Suggestions de recettes

Les recettes jointes servent exclusivement comme des suggestions. Veuillez noter qu'il peut être nécessaire d'alterner entre les fonctions High et Mid afin d'éviter que les potages crémeux ou velouteux débordent ou brûlent.

Potage brocolis-fromage

Ingrédients pour 4 portions:
500 g de brocoli
½ d'oignons de printemps
2 cs d'huile d'olive
500 ml de bouillon de légumes
100 g de crème fraîche ou crème acidulée
Sel
Poivre
1 cc persil haché
150 g de fromage (Emmental) râpé



Préparation:

Introduire l'huile d'olive et les oignons de printemps découpés en petits morceaux dans le récipient de verre et faire revenir pendant 5 minutes avec la fonction Mid.
Ajouter les rosettes de brocoli et la tige pelée et découpée en petits morceaux ainsi que le bouillon, faire cuire pendant 20 minutes avec la fonction High. Réduire en purée pendant environ 2 minutes au niveau 2.
Ajouter la crème fraîche ou crème acidulée, les épices et le fromage, puis mixer à nouveau pendant 1 minute au niveau 2. Servir le potage dans des assiettes.

Potage champignon-crème

Ingrédients pour 4 portions:
250 g de champignons
2 cs d'huile
30 g de beurre
35 g de farine
1 oignon, finement haché
500 ml de bouillon de légumes
50 ml de crème à fouetter
Sel et poivre
Une prise de sucre
1 cc de persil finement haché pour garniture



Préparation:

1. Ajouter le beurre et la farine dans le récipient de verre et faire revenir pendant 2 minutes avec la fonction High.
2. Nettoyer les champignons et les introduire dans le récipient de verre avec environ 100 ml de bouillon. Les écraser au besoin avec la fonction Stir.
3. Ajouter le reste du bouillon, faire cuire pendant 10 minutes avec la fonction High.

Ajouter la crème et le sucre, mixer au niveau 3. Laisser reposer pendant 10 minutes avec la fonction High à l'arrêt.
Remuer de temps en temps le tout avec la fonction Stir.
Finalement assaisonner avec du sel et du poivre, mettre en purée selon votre goût au niveau 2-3.

Potage de chou-fleur



Ingrédients pour 4 portions:

300 g de chou-fleur découpé en fines rosettes

1 oignon, petit (finement haché)

1 cs de beurre

2 cs de farine

50 ml de vin blanc

400 ml de bouillon de légumes

100 ml de crème à fouetter

Sel

Jus de citron, une gliclée

6 cs de fromage dur râpé

Poivre noir

Noix de muscade fraîchement râpé

Préparation:

Nettoyer les oignons, les rosettes de chou-fleur et les introduire dans le récipient de verre avec environ 200 ml de bouillon. Écraser sommairement avec la fonction Stir.
Utiliser la fonction Stir pour obtenir la consistance souhaitée durant la cuisson.
Ajouter le beurre, la giclée de jus de citron, le sel, le poivre et la noix de muscade moulue.
Ajouter le vin et le reste du bouillon.
Laisser cuire pendant 15-20 minutes avec la fonction High, mixer de temps en temps avec la fonction Stir. Pour finir, ajouter la crème et le fromage dur râpé, mélanger avec la fonction Stir.
Laisser reposer 5 minutes dans le récipient de verre avant de servir, brièvement mélanger à l'aide de la fonction Stir.

Jus de fraises-kiwi-abricots



Ingrédients:

200 g de pommes aromatiques, comme Topaz ou Jonagold épluchées et coupées en quarts

2 kiwis mûrs, épluchés et coupés en quarts

300 g de fraises mûres, lavées et coupées en deux

200 g d'abricots mûrs, lavés et dénoyautés

1 cc de gingembre fraîchement râpé

De l'eau ou de l'eau minérale au besoin

Préparation:

Ajouter tous les ingrédients dans le récipient de verre, réduire une boisson crémeuse au niveau 4. Ajouter un peu d'eau ou d'eau minérale si le jus est trop épais.

Smoothie vert épinard-pêche



Ingrédients:

125 g d'épinards

300 g de pêches

175 g de concombre

80 ml d'eau minérale plate

2 cs de jus de citron vert

1 cc de gingembre râpé

6 feuilles de menthe fraîche pour pour garniture

Préparation:

Ajouter tous les ingrédients (sauf la menthe) consécutivement dans le récipient de verre et mixer au niveau 4 jusqu'à ce que le smoothie ait une consistance bien crémeuse. Si le smoothie est trop épais, ajouter un peu d'eau et mixer encore brièvement. Pour finir, remplir dans des verres et garnir avec une feuille de menthe.

Frappé bananes-framboises

Ingrédients:

2 bananes

50 g de sucre

100 g de framboises fraîches (laisser dégeler pendant 10 minutes si elles sont surgelées)

1 tasse de glaçons

150 g de yaourt nature

500 ml de lait ou lait de soja Une partie du lait pourrait être remplacée par du jus de fruits ou du sirop.



Préparation:

Ajouter les bananes, le sucre et les framboises dans le récipient de verre, mixer avec la fonction Stir. Ajouter les glaçons et réduire avec la fonction Stir. Ajouter le yogourt nature et le lait, mixer sur le niveau 2.

Crème fraises-sureau

Ingrédients:

450 g de fraises (coupées en quarts)

30 g de sucre en poudre

2 cs de sirop de sureau

250 g de mascarpone

1 tige de menthe fraîche

1 giclée de jus de citron vert



Préparation:

Ajouter les fraises, le sucre en poudre et le sirop de fleurs de sureau dans le récipient de verre. Mixer les ingrédients environ 30 secondes au niveau 1.
Régler ensuite à la fonction Mid pendant 3 minutes.
Réduire la masse en purée pendant 45 secondes environ au niveau 1.

Incorporer une giclée de jus de citron vert et le mascarpone à l'aide de la fonction Stir. Remplir la masse dans des verrines, laisser refroidir au frigo (env. 4.5 heures). Garnir avec une feuille de menthe avant de servir.

Smoothie de betteraves rouge

Ingrédients:

2 betteraves rouges précuites, épluchées et coupées en deux

1 carotte épluchée, coupée en deux

1 orange épluchée, coupée en deux

¼ de concombre, épluché, égrainé

2 tomates coupées en quarts

Sel

Tabasco

De l'eau selon besoin



Préparation:

Ajouter la betterave rouge, la carotte, l'orange, le concombre et les tomates dans le récipient de verre, éventuellement avec 100 ml d'eau maximum et mixer pendant 90 secondes au niveau 4. Saler selon le goût et ajouter du tabasco, brièvement mélanger avec la fonction Stir.

Sauce épicée d'abricots

Ingrédients:

400 g d'abricots en boîte

125 ml de vin blanc

1 gousse d'ail épluchée et hachée

1 cc de gingembre râpé

1 petit piment rouge, finement coupé

1 cs de jus de citron vert

2 cs Sherry, medium

2 cs miel d'acacia

2 cc sauce de soja

½ botte de coriandre

2 cs de sucre roux



Préparation:

Ajouter tous les ingrédients dans le récipient de verre, mixer pendant 60 secondes environ au niveau 4. La sauce est idéale pour accompagner la viande claire ou le poisson.

Purée de pommes

Ingrédients:
6 pommes, Boscop ou Elstar
1 citron ou ½ citron vert, jus uniquement
60 g de sucre
1 Sucre vanillé, un paquet
60 ml d'eau
1 prise de cannelle



Préparation:

Ajouter les pommes (coupées en tranches), le jus de citron ou citron vert, le sucre, le sucre vanillé et l'eau dans le récipient de verre. Laisser cuire pendant 12 minutes avec la fonction High. Réduire en purée fine au niveau 3.

Peste aux noix-pignons de pin

Ingrédients:
50 g de pignons de pin grillés
150 g de noix grillées
200 ml d'huile de noix
1 gousse d'ail épluchée et hachée
1 Poignée de feuilles de basilic
50 g de fromage sur
1 Citron, jus et zeste
Sel de mer, poivre noir



Préparation:

Faire rôtir les noix et pignons de pin brièvement dans un poêle, ajouter tous les ingrédients successivement dans le récipient de verre. Mixer pendant 30 secondes environ au niveau 4 pour obtenir une pâte crémeuse.
Le pesto de noix peut être conservé au frigo dans un récipient étanche pendant 3-4 jours.

Potage de pommes de terre à la crème

Ingrédients:

400 g de pommes de terre épluchées et coupées en dés

⅛ de céleri coupé en dés

100 g de carottes, coupées en dés

⅓ de poireau coupé en anneaux

400 ml de bouillon de légumes

2 cs de crème fraîche ou acidulée

1 petit oignon coupé en petits dés

Sel, poivre

½ botte de persil lisse

1 cc de marjolaine



Préparation:

Découper les pommes de terre, le céleri, les carottes, l'oignon et le poireau en petits dés ou anneaux et ajouter les légumes dans le récipient de verre.
Ajouter 200 ml de bouillon et faire cuire pendant 30 minutes avec la fonction High.
Après la cuisson, ajouter le reste du bouillon (200 ml), la crème fraîche ou acidulée et la marjolaine et mettre en purée au niveau 3 selon souhait.
Assaisonner avec du sel et du poivre et remuer avec la fonction Stir, garnir de persil directement avant de servir.

Guacamole

Ingrédients:

2 grands avocats (épluchés, dénoyautés, coupés en dés)

1 tomate (épluchée et coupée en quatre)

20 ml de jus de citron vert

2 cs de fromage frais

1 oignon, finement haché

1 prise de poudre de chili selon le goût

1 prise de sel



Préparation:

Ajouter tous les ingrédients dans le récipient de verre, mixer au niveau 3 jusqu'à ce que la masse soit bien crémeuse.
Parfait comme sauce à pain, tortilla chips, biscuits salés, etc.

Sauce à salade framboise-miel-balsamique

Ingrédients:

2 cs de moutarde de Dijon

2 cs de miel d'acacia

1 gousse d'ail (pressée)

3 cs de vinaigre de framboise

6 cs d'huile d'olive

Sel de mer, poivre noir au goût



Préparation:

Ajouter tous les ingrédients dans le récipient de verre, mixer pendant 30 secondes environ au niveau 2 pour obtenir une masse bien lisse.

Sauce à barbecue



Ingrédients:

½ cs d'huile d'arachide (ou de sésame)

1 oignon de taille moyenne (haché)

250 g de tomates en purée

100 g de marc de tomate

2 cs de miel

1½ cc de sucre roux

100 ml de coca cola

Quelques gouttes de sauce Worcester

1½ cc de poudre de chili

2 cs de vinaigre balsamique

Préparation:

Ajouter l'huile, les oignons et l'ail dans le récipient de verre.
Faire revenir les ingrédients pendant env. 5 minutes avec la fonction Mid.
Ajouter le reste des ingrédients, faire cuire pendant 25 minutes avec la fonction High.
Remuer de temps en temps avec la fonction Stir, au goût.
Laisser refroidir dans une coupe avant de servir.

Soupe au potiron



Ingrédients:

1 oignon de taille moyenne, coupé en deux

500 g de potiron coupé en dés

2 cs d'huile de potiron

350 ml de bouillon de légumes ou de poulet

20 g de gingembre râpé

100 ml de crème

1 pomme de terre, petite

Sel, poivre, poudre de curry

Jus d'une petite orange

Préparation:

Activer la découpeuse, ajouter l'oignon découpé en quarts, jusqu'à ce que l'oignon soit finement haché. Retirer le couvercle du récipient de verre, ajouter l'huile d'olive dans le récipient de verre, pousser les morceaux d'oignon des parois vers le fond à l'aide d'un racleur de bois ou plastique, Revisser fermement le couvercle et faire sauter 5 minutes avec la fonction Mid. Ajouter le potiron et le bouillon, changer à High et laisser cuire 25 minutes. Ajouter finalement le sel, le poivre, la poudre de chili, le gingembre et la crème, réduire en purée selon souhait au niveau 1-3 (grossier à fin).

Sauce aux herbes aromatiques

Ingrédients:

1 botte d'herbes aromatiques (persil, coriandre, aneth, ciboulette et Basilic)

½ boîte de cresson

½ gousse d'ail, épluchée et coupée en dés

3 cs de vinaigre balsamique

2 cs d'huile de noix

Sel de mer, poivre noir



Préparation:

Ajouter tous les ingrédients dans le récipient de verre et mixer avec la fonction Stir jusqu'à ce que les ingrédients soient bien mélangés.
Vu que les herbes aromatiques ont tendance à remonter à cause du couteau rotatif, il faudra ramener régulièrement la masse vers le centre à l'aide d'un ustensile de cuisine non métallique, avec le gobelet mélangeur enlevé, puis répéter la fonction Stir.
Servir la sauce avec du poisson, de l'agneau ou du poulet.

Potage jambon-pois verts



1 cs d'huile d'olive
150 g de jambon (en dés)
1 oignon, petit (grossièrement haché)
½ de poireau (coupé en anneaux)
1 oignon, finement haché
400 g de pois verts congelés
1 petite pomme de terre (coupée en petits dés)
1 petite carotte (coupée en petits dés)
500 ml de bouillon de légumes
1 cc (pleine) de thym séché
1 cs de poivre
Saler seulement à la fin
Du persil frais pour garnir

Préparation:

Ajouter l'huile, le jambon, les oignons, l'ail et le poireau dans le récipient de verre.
Régler la durée de cuisson à 25 minutes et activer la fonction Mid.
Laisser cuire à petit feu pendant 4 minutes.
Changer ensuite à la fonction High.
Ajouter les pois verts, le bouillon de poulet et le thym, faire cuire.
Ajouter le poivre environ 1 minute avant la fin de la cuisson, régler sur Mid.
Après le temps de cuisson, mettre en purée le potage au niveau 3.
Saler à la fin seulement, étant donné que les dés de jambon ont un goût salé.

Poulet Thai-curry

Ingrédients:

1 cs d'huile de sésame

Env. 350g de filet de poulet coupé en morceaux

15 g de pâte de curry

400 ml de lait de coco

1 cs de sucre roux

2 cs d'huile de soja

1 cc de bouillon de poulet en poudre

½ botte de coriandre fraîchement haché



Préparation:

Rôtir brièvement les morceaux de filet de poulet coupés en bouchées dans le poêle avec l'huile de sésame. Ajouter la pâte à curry, le lait de coco, le sucre, le concentré de bouillon de poulet en poudre et mélanger à l'aide de la fonction Stir. Ajouter ensuite la viande de poulet rôti dans le récipient de verre. Régler la fonction High, faire cuire pendant 15 minutes (selon la taille des bouchées de poulet). De temps en temps remuer prudemment avec la fonction Stir et ajouter la coriandre env. 1-2 minutes avant la fin de la cuisson.

Proposition : Le riz jasmin sera parfait pour accompagner le poulet Thai-curry.

Velouté de tomates



Ingrédients:

1 oignon, petit

1 gousse d'ail épluchée

2 cs d'huile

2 cs de marc de tomate

750 g de tomates épluchées

400 ml de bouillon de légumes

Sel, poivre, poudre de paprika doux, une prise de sucre

100 g de crème à fouetter

100 g de crème acidulée

1 cs d'origan (séché)

6 feuilles de basilic

150 g de fromage féta en dés

½ botte de ciboulette fraîche

Préparation:

Ajouter l'oignon et l'ail dans le récipient de verre, écraser avec la fonction Stir. Pousser les ingrédients de la paroi vers le fond à l'aide d'un racleur de bois ou plastique. Ajouter le marc de tomate et l'huile, faire sauter avec la fonction High pendant 2 minutes. Ajouter les tomates épluchées, le sel, le poivre, le sucre, la poudre de paprika et le bouillon de légumes. Faire mijoter le tout pendant 13 minutes avec la fonction High, remuer de temps en temps avec la fonction Stir. Ajouter à la fin la crème à fouetter et la crème acidulée, terminer la cuisson pendant 5 minutes avec la chaleur résiduelle. Réduire en purée au niveau1-4. Servir le velouté dans les assiettes, en ajoutant le fromage féta, saupoudrer d'origan et garnir de basilic.

Sommario

Dotazione/Parti dell’apparecchio

1 Misurino

2 Scala graduata

3 Coperchio

4 Indicazione MAX per gli alimenti caldi

5 Manico

6 Caraffa di vetro

7 Base riscaldante

8 Telaio removibile

9 Display LC

10 Tasto di accensione/spegnimento / spia di controllo

11 Selettore rotante (per la funzione di mix, livelli 1 – 4 + PULSE)

12 Unità

13 Piastra di riscaldamento (interna)

14 Lama di taglio (interna)

15 Indicazione MAX per gli alimenti freddi

16 Beccuccio

17 Guarnizione di gomma

18 Tasto Minus (riduce il tempo di cottura)

19 Tasto Plus (prolunga il tempo di cottura)

20 Tasto funzione Pulse / spia di controllo

21 Tasto High / spia di controllo

22 Tasto Medium / spia di controllo

23 Tasto Low / spia di controllo

24 Simbolo del lucchetto (aperto e chiuso)

gt-support@zeitlos-vertrieb.de
ASSISTENZA POST-VENDITA
CH 00800 / 093 485 67

Arrivare all'obiettivo in modo veloce e semplice grazie ai codici QR

Non importa se siete alla ricerca di **informazioni relative a prodotti**, **pezzi di ricambio** o **accessori**, se cercate **garanzie dei produttori** o **centri di assistenza** o se desiderate vedere comodamente un **video-tutorial** – grazie ai nostri codici QR riuscirete ad arrivare in modo semplicissimo al vostro obiettivo.

Cosa sono i codici QR?

I codici QR (QR = Quick Response) sono codici grafici acquisibili mediante la fotocamera di uno smartphone e che contengono per esempio un link ad un sito internet o dati di contatto.

Il vostro vantaggio: non si necessita più di dover digitare faticosamente indirizzi internet o dati di contatto!

Ecco come si fa

Per poter acquisire il codice QR si necessita semplicemente di uno smartphone, aver installato un software che legga i codici QR e di un collegamento internet*.

Software che leggono i codici QR sono disponibili nello App Store del vostro smartphone e in genere sono gratuiti.

Provate ora

Basta acquisire con il vostro smartphone il seguente codice QR per ottenere ulteriori informazioni relative al vostro prodotto Aldi.*

Il portale di assistenza Aldi

Tutte le suddette informazioni sono disponibili anche in internet nel portale di assistenza Aldi all'indirizzo www.aldi-service.ch.



*Eseguendo il lettore di codici QR potrebbero generarsi costi a seconda della tariffa scelta con il vostro operatore mobile a seguito del collegamento ad internet.

In generale

Leggere e conservare le istruzioni per l'uso



Le presenti istruzioni per l'uso sono parte integrante del "Robot da cucina multifunzione con funzione cottura" (di seguito chiamato in breve "multimixer").
Esse contengono informazioni importanti relative alla movimentazione e alla cura.

Prima di mettere in funzione il multimixer, leggere attentamente le istruzioni per l'uso, in particolar modo le avvertenze di sicurezza. Il mancato rispetto delle presenti istruzioni per l'uso può provocare ferimenti gravi o danni al multimixer.

Le istruzioni per l'uso si basano sulle normative e regole vigenti nell'Unione Europea. All'estero rispettare anche linee guida e normative nazionali.

Conservare le istruzioni per l'uso per usi futuri. In caso di cessione del multimixer a terzi, consegnare anche le istruzioni per l'uso.

Utilizzo conforme alla destinazione d'uso

Il Multi-Mixer è stato progettato esclusivamente per la preparazione di pasti e bevande calde e fredde, così come per la miscelazione; ad esempio per frullati, cocktail, milkshake, sorbetti, granite, creme, salse, dipping, mayonese, zuppe, fondute, alimenti per l'infanzia, marmellate, pudding, puree di verdura e frutta, frutta a guscio, frutti congelati (per gelati), creme spalmabili, pesti, albume d'uovo, zucchero a velo e caffè freddo.

Multimixer è destinato esclusivamente all'uso in ambito privato e non in ambito professionale.

Utilizzare il multimixer soltanto come descritto nelle presenti istruzioni per l'uso. Ogni altro utilizzo è da intendersi come non conforme alla destinazione d'uso è può provocare danni a cose e addirittura danni alle persone.

Il produttore o rivenditore non si assume nessuna responsabilità per i danni dovuti all'uso non conforme o all'uso scorretto.

Sicurezza

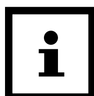
Descrizione pittogrammi

Nelle istruzioni per l'uso, sul multimixer o sull'imballaggio sono riportati i seguenti pittogrammi e le seguenti parole d'avvertimento.

⚠ AVVERTENZA! Questo simbolo/parola d'avvertimento indica un pericolo a rischio medio che, se non evitato, può avere come conseguenza la morte o un ferimento grave.

⚠ ATTENZIONE! Questo simbolo/parola d'avvertimento indica un pericolo a basso rischio che, se non evitato, può avere come conseguenza un ferimento lieve o medio.

AVVISO! Questa parola d'avvertimento indica possibili danni a cose.



Questo simbolo fornisce utili informazioni aggiuntive sul montaggio o sul funzionamento.



Dichiarazione di conformità (vedi capitolo "Dichiarazione di conformità"): I prodotti identificati con questo simbolo soddisfano tutte le norme comunitarie applicabili nello Spazio economico europeo.



Il sigillo conferma che il multimixer è sicuro se usato correttamente. Il marchio di verifica GS (Sicurezza testata) certifica la conformità del multimixer con la legge sulla sicurezza dei prodotti (ProdSG).

Note relative alla sicurezza

⚠ AVVERTENZA!

Pericolo di scosse elettriche!
La scorretta installazione elettrica o l’eccessiva tensione di rete possono provocare scosse elettriche.

- Collegare il multimixer solo se la tensione di rete della presa di corrente corrisponde ai dati riportati sulla targhetta.
- Collegare il multimixer solo a una presa di corrente ben installata e accessibile con contatto di terra in modo tale che, in caso di malfunzionamento, sia possibile staccarlo velocemente dalla rete elettrica.
- Non utilizzare il multimixer se presenta danni visibili e se il cavo di alimentazione o la spina sono difettosi.
- Se il cavo di alimentazione del multimixer è danneggiato, dovrà essere sostituito dal produttore o dal relativo servizio assistenza clienti, oppure da una persona con simile qualifica.
- Non utilizzare il multimixer con un timer esterno o un sistema di controllo a distanza separato.
- Non toccare con le mani l’apparecchio caduto in acqua. In tale eventualità sfilare subito la spina.
- Non toccare la spina con mani umide.
- Non tirare la spina dalla presa afferrando il cavo di alimentazione, bensì afferrare sempre la spina.
- Non servirsi mai del cavo di alimentazione per trasportare l’apparecchio.
- Tenere il multimixer, la spina e il cavo di alimentazione lontani da fiamme libere e superfici roventi.
- Posare il cavo di alimentazione in modo tale che non vi si possa inciampare.
- Non piegare il cavo di alimentazione e non farlo passare su spigoli vivi.

- Accertarsi che i componenti rotanti del multimixer non entrino in contatto con il cavo di alimentazione.
- Utilizzare il multimixer solo in ambienti chiusi. Non utilizzarlo in ambienti umidi o sotto la pioggia.
- Accertarsi che bambini non inseriscano oggetti nel multimixer.
- Se si sostituiscono parti che vengono movimentate durante il funzionamento, spegnere il multimixer e staccare la spina dalla presa di corrente.

⚠ AVVERTENZA!

Pericoli per bambini e persone con ridotte capacità psichiche, sensoriali o mentali (per esempio persone parzialmente disabili, persone anziane con ridotte capacità psichiche e mentali) o ridotta esperienza e conoscenza (per esempio bambini più grandi).

- Il multimixer non può essere utilizzato dai bambini. Tenere il multimixer e il relativo cavo di collegamento lontano dai bambini.
- Il multimixer può essere utilizzato da persone con ridotte capacità psichiche, sensoriali o mentali, come anche da persone senza esperienza/conoscenza, a condizione che durante l’utilizzo vengano supervisionati o se loro è stato spiegato l’utilizzo sicuro dell’apparecchio e i rischi connessi al suo utilizzo.
- I bambini non devono giocare con il multimixer.
- Non lasciare mai incustodito il multimixer mentre è in funzione.
- Non lasciare pulire il multimixer dai bambini, specialmente le lame di taglio affilate.
- Evitare che i bambini giochino con la pellicola d’imballaggio. Potrebbero restarvi intrappolati e soffocare.

⚠ AVVERTENZA!

Pericolo di ustioni!

Durante la lavorazione, dal multimixer fuoriesce vapore caldo. I pezzi del multimixer diventano molto caldi.

- Non toccare mai con le mani nude le parti calde del multimixer durante il funzionamento. Indossare sempre guanti da cucina termoisolanti o utilizzare le presine per toccare il multimixer e gli accessori. Segnalare questi pericoli anche ad altri utilizzatori.
- Attenzione: dal multimixer può fuoriuscire vapore caldo anche dopo lo spegnimento.

⚠ AVVERTENZA!

Pericolo di scottature!

La piastra di riscaldamento del multimixer diventa molto calda durante la modalità di cottura. Un utilizzo non conforme può provocare ustioni.

- Non toccare mai con le mani nude le parti calde del multimixer durante il funzionamento. Indossare sempre guanti da cucina termoisolanti o utilizzare le presine per toccare il multimixer e gli accessori. Segnalare questi pericoli anche ad altri utilizzatori.
- Non toccare la piastra di riscaldamento con le mani nude.
- Non toccare la parte sottostante la base riscaldante.
- Lasciare che il multimixer si raffreddi dopo l'uso per almeno 30 minuti prima di smontarlo o pulirlo.

⚠ AVVERTENZA!

Pericolo di ferimento!

Il multimixer è dotato di lame di taglio affilate. Un utilizzo non conforme può provocare lesioni.

- Fare attenzione a non tagliarsi con le lame di taglio del multimixer.
- Durante l'utilizzo non mettere le mani nella caraffa di vetro.
- Prima dell'accensione del multimixer applicare sempre il coperchio e il misurino sulla caraffa di vetro.
- Accertarsi che il multimixer sia spento quando lo si rimuove dalla base riscaldante.

- Utilizzare esclusivamente le lame di taglio fornite in dotazione e preinstallate.
- Fare attenzione a non avvicinarsi alla zona dei componenti rotanti del multimixer con gli abiti, i gioielli, i capelli o simili. Pericolo di trascinamento.

⚠ AVVERTENZA!

Pericolo d'incendio!
Durante la lavorazione, dal multimixer fuoriesce vapore caldo. I pezzi del multimixer diventano molto caldi.

- Provvedere ad un'adeguata distanza di sicurezza da tutti gli oggetti facilmente infiammabili, quali tende e tendaggi.

AVVISO!

Pericolo di danneggiamento!
L'uso improprio del multimixer può danneggiarlo.

- Collocare il multimixer su un piano di lavoro facilmente accessibile, orizzontale, asciutto, resistente al calore e sufficientemente stabile.
- Non collocare il multimixer sul bordo o sugli spigoli del piano di lavoro.
- Per evitare che il calore si accumuli, non collocare il multimixer nelle dirette vicinanze di una parete, sotto i pensili o simili ostacoli. Il vapore emanato dall'apparecchio può rovinare i mobili.
- Non collocare mai il multimixer sopra o vicino a superfici calde (ad es. fornelli ecc.).
- Evitare che il cavo di alimentazione entri in contatto con parti roventi.
- Non esporre mai il multimixer a temperature elevate (riscaldamento ecc.) o ad agenti atmosferici (pioggia ecc.).
- Non versare nessun liquido nella base riscaldante del multimixer.
- Non utilizzare più il multimixer se i suoi componenti di plastica o vetro presentano lacerazioni o crepe, oppure se sono deformati.

- Far sostituire i componenti danneggiati da un professionista autorizzato e soltanto con gli appropriati ricambi originali.

Prima messa in servizio

Disimballare il multimixer e verificare la dotazione

AVVISO!

Pericolo di danneggiamento!
Se si apre la confezione con un coltello affilato o altri oggetti appuntiti e non si presta sufficiente attenzione, è possibile danneggiare subito il multimixer.

- Quindi nell'aprire la confezione fare molta attenzione.

1. Estrarre il multimixer dalla confezione e rimuovere le pellicole protettive. Se possibile, conservare l'imballaggio originale per riporvi opportunamente il multimixer.
2. Controllare se la fornitura è completa (vedi **figura A**).
3. Controllare che il multimixer o le parti singole non siano stati danneggiati. In tal caso, non utilizzare il multimixer. Rivolgersi all'indirizzo del servizio assistenza clienti del produttore indicato nel tagliando di garanzia.

Pulizia preliminare del multimixer

⚠ AVVERTENZA!

Pericolo di scosse elettriche!
Una pulizia non corretta può provocare una scossa elettrica.

- Prima della pulizia, sfilare la spina dalla presa.
- Accertarsi che nessun liquido penetri in alcun caso nella base riscaldante.

⚠ AVVERTENZA!

Pericolo di ferimenti!

Il multimixer è dotato di lame di taglio affilate. Una pulizia non corretta può provocare ferimenti.

- Fare attenzione a non tagliarsi con le lame di taglio.

- Pulire il multimixer prima del primo utilizzo come segue:

1. Prima di effettuare la pulizia assicurarsi che la spina sia staccata dalla presa di corrente.
2. Staccare la parte superiore del multimixer (caraffa di vetro 6 con base riscaldante 7) dall'unità 12.
3. Pulire l'unità con un panno leggermente umido.
4. Pulire la caraffa di vetro, la piastra di riscaldamento 13, le lame di taglio 14, il coperchio 3 e il misurino 1 con acqua calda e una spazzola per piatti o una spugna.
5. Riempire la caraffa di vetro con un litro di acqua.
6. Posizionare la caraffa di vetro con la base riscaldante sull'unità.
7. Posizionare il coperchio sul multimixer e fissarlo ruotandolo in senso orario.
8. Collegare il multimixer all'alimentazione di corrente.

   Si udirà un breve segnale acustico.
9. Accendere il multimixer premendo una volta il tasto di accensione/spegnimento 10.

   Le spie di controllo 10, 20, 21, 22 e 23 lampeggiano per circa tre secondi di rosso e segnalano che il multimixer è acceso. Parallelamente si udirà un breve segnale acustico.

   Dopo tre secondi lampeggerà di nuovo solo la spia di controllo 10 e segnalerà che il multimixer è pronto all'uso.
10. Attivare la funzione di cottura High, premendo sul tasto High 21.

    Sul display LC 9 appare il tempo di cottura preimpostato (25 minuti).

    Il multimixer si riscalda e l'acqua inizia a riscaldarsi.

    Trascorsi 25 minuti il multimixer si spegne automaticamente.
11. Lasciare raffreddare il multimixer per circa 30 minuti.
12. Svuotare la caraffa di vetro.
13. Lavare la caraffa di vetro, le lame di taglio, il coperchio e il misurino con acqua pulita.
14. Asciugare il multimixer con un panno.

Dopo l'asciugatura il multimixer è pronto all'uso.

Montaggio del multimixer

⚠ ATTENZIONE!

Pericolo d'incendio!
La scelta di una posizione sbagliata può implicare pericolo d'incendio.

- Non posizionare il multimixer su una superficie calda come i fornelli.
- Non posizionarlo vicino a fonti di calore come radiatori.

- Appoggiare il multimixer su una superficie salda, piatta e impermeabile.
- Non posizionare il multimixer direttamente su o vicino le piastre di fornelli a gas o elettrici o altre fonti di calore.
- Montare il multimixer in modo che non possa ribaltarsi.

Assemblare il multimixer

⚠ AVVERTENZA!

Pericolo di scosse elettriche!
Un'installazione elettrica errata o una tensione di rete troppo elevata può provocare scosse elettriche.

- Prima di assemblare il multimixer, staccare la spina dalla presa di corrente.
- Non aprire l'involucro, bensì far eseguire la riparazione da personale qualificato. Rivolgersi ad un'officina specializzata. In caso di riparazioni eseguite in proprio, allacciamento non corretto o errato utilizzo, si escludono responsabilità e diritti di garanzia.
- Per le riparazioni, utilizzare solo componenti che corrispondono alle specifiche originali dell'apparecchio. Il multimixer contiene parti elettriche e meccaniche indispensabili per la protezione da fonti di pericolo.
- Non riporre mai il multimixer in posizione tale che possa cadere in una vasca o in un lavandino.

– Se il multimixer non viene utilizzato, oppure se lo si pulisce o se si verifica un malfunzionamento, spegnerlo sempre e staccare la spina dalla presa di corrente.

⚠ AVVERTENZA!

Pericolo di ferimento!
Il multimixer è dotato di lame di taglio affilate che possono causare lesioni in caso di manipolazione inadeguata.

– Non toccare le lame di taglio.

Assemblare il multimixer come segue:

1. Posizionare l'unità 12 su di una superficie adatta.
   Assicurarsi che vi sia nelle vicinanze una presa di corrente adeguata.
2. Premere il coperchio 3 saldamente sulla caraffa di vetro 6, in modo che combaci direttamente con la guarnizione di gomma 17 della caraffa di vetro.
3. Fissare, ruotandolo, il coperchio sulla caraffa di vetro, in modo che la piccola sporgenza tonda sia posizionata direttamente sopra al beccuccio 16 (vedi **figura C**).
4. Inserire il misurino 1 nell'apertura del coperchio.
   Posizionare il misurino sull'apertura del coperchio, in modo che le frecce combacino con i simboli del lucchetto 24 del coperchio.
5. Chiudere il misurino ruotandolo in senso orario.
   Le frecce sul misurino devono combaciare con i simboli del lucchetto 24 sul coperchio. Ora il coperchio è chiuso (vedi **figura C** e **D**).
6. Afferrare la caraffa di vetro dal manico 5 e posizionarla con la base riscaldante 7 sul telaio removibile 8.

Il multimixer è stato assemblato correttamente. Ora è possibile eseguire le impostazioni desiderate per la cottura o il mix degli ingredienti (vedi capitolo "Utilizzo").

Utilizzo

⚠ AVVERTENZA!

Pericolo di scosse elettriche!
La scorretta installazione elettrica o l'eccessiva tensione di rete possono provocare scosse elettriche.

- Prima di assemblare il multimixer, staccare la spina dalla presa di corrente.
- Collegare il multimixer solo se la tensione di rete della presa di corrente corrisponde ai dati riportati sulla targhetta.
- Il multimixer risponde alla classe di protezione I. Collegarlo esclusivamente ad una presa di corrente correttamente installata. Il collegamento ad una ciabatta o presa multipla non è consentita e può provocare incendi.

Accendere il multimixer

1. Collegare il multimixer all'alimentazione di corrente.
   Si udirà un breve segnale acustico.
2. Accendere il multimixer premendo una volta il tasto di accensione/spegnimento 10.
   Le spie di controllo 10, 20, 21, 22 e 23 lampeggiano per circa tre secondi di rosso e segnalano che il multimixer è acceso. Parallelamente si udirà un breve segnale acustico.
   Dopo tre secondi lampeggerà di nuovo solo la spia di controllo 10 e segnalerà che il multimixer è pronto all'uso.

Il multimixer è stato attivato con successo e ora è possibile utilizzare la funzione mix o regolare il tempo di cottura e il livello di riscaldamento.

Utilizzare la funzione mix

⚠ AVVERTENZA!

Pericolo di ferimento!
In caso di utilizzo inappropriato, il numero elevato di giri della funzione mix implica pericolo di ferimento.

- Assicurarsi che la base riscaldante sia bloccata sul telaio removibile prima di attivare la funzione mix.
- Prima dell'inizio del processo di miscelazione, accertarsi che il coperchio e il misurino siano posizionati correttamente e saldamente sulla caraffa di vetro.
- Accertarsi che il misurino si trovi nel coperchio prima dell'accensione della funzione mix.

- Durante il funzionamento, non mettere le mani nella caraffa di vetro.
- Accertarsi che durante il funzionamento non entrino oggetti nella caraffa di vetro.
- Inserire possibilmente tutti gli ingredienti nella caraffa di vetro prima di azionare la funzione mix.
- Utilizzare esclusivamente l'apertura nel coperchio per aggiungere gli ingredienti durante il funzionamento.
- Attenzione a non superare le indicazioni MAX sulla caraffa di vetro relative alla quantità di riempimento massima di alimenti caldi e freddi.

AVVISO!

Pericolo di surriscaldamento!

Un utilizzo non conforme alla destinazione d'uso potrebbe provocare danneggiamenti al multimixer.

- Per prevenire danni al motore del multimixer, non superare la durata massima di funzionamento del motore di 3 minuti. Quindi non utilizzare la funzione di mix per oltre 3 minuti senza interruzione.
- Se si utilizzano ingredienti asciutti, azionare il multimixer per al massimo 15 secondi di fila. Dopo, per prevenire danni ai cuscinetti, far raffreddare il multimixer.
- Non utilizzare la funzione Pulse per oltre 10 secondi poiché il motore potrebbe surriscaldarsi.

È possibile utilizzare la funzione mix per miscelare ingredienti freddi o per la frantumazione del ghiaccio. La funzione mix del multimixer dispone di quattro livelli e di una funzione a impulsi (vedi capito "Utilizzo della funzione Pulse").

Utilizzare la funzione mix

- per ridurre in purea gli ingredienti per le zuppe.
  Selezionare il livello di velocità da 1 a 4 con il selettore rotante 11.
- per frullare gli ingredienti, come ad es. erbe, noci, pezzi di pane.

Utilizzare la funzione mix:

1. Assicurarsi che il coperchio 3 e il misurino 1 siano posizionati saldamente e chiusi sulla caraffa di vetro 6 (vedi **figura C**).
2. Accendere il multimixer (vedi capitolo "Accendere il multimixer").
3. Attivare la funzione mix, selezionando tramite il selettore rotante la velocità desiderata per il processo di miscelazione.
4. Spegnere il multimixer quando si è raggiunto il risultato desiderato (vedi capitolo "Spegnere il multimixer").

Impostare il livello di riscaldamento

Il multimixer dispone di una piastra di riscaldamento antiaderente e tre diversi livelli di calore per il riscaldamento degli alimenti. Selezionando il livello di riscaldamento si seleziona la temperatura.
Il livello di riscaldamento "Low" è quello con la temperatura più bassa. Il livello di riscaldamento "Medium" è quello con una temperatura media. Il livello di riscaldamento "High" è quello con la temperatura più alta.

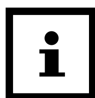
- Per riscaldare un alimento, premere il tasto desiderato High 21, Medium 22 o Low 23 (vedi **figura B**).

  Il display LC visualizza il tempo "25:00", la spia di controllo corrispondente si illumina e il conto alla rovescia ha inizio. La piastra di riscaldamento è attivata.

  Il tempo di cottura di 25 minuti è l'impostazione predefinita per tutti i livelli di riscaldamento. È possibile modificare questa impostazione di base in qualsiasi momento (vedi capitolo "Impostare il tempo di cottura").

Il tempo di cottura trascorre

Non appena il tempo di cottura impostato è trascorso, il segnale acustico suona per quattro volte e il multimixer interrompe il riscaldamento. Solo la spia di controllo 10 lampeggia e segnala che il multimixer è acceso ed è pronto per l'uso.



Il multimixer non si spegne automaticamente e la spia di controllo 10 continua a lampeggiare per segnalarlo.

Terminare in anticipo la funzione di cottura

Il multimixer offre una funzione di cottura che utilizza tre livelli di riscaldamento.

Se è stato impostato un livello di riscaldamento e il conto alla rovescia è iniziato, è possibile interrompere la cottura in qualsiasi momento:

- Premere il tasto di accensione/spegnimento 10 per interrompere la funzione di cottura anticipatamente.

Si udirà un segnale acustico, la rispettiva spia di controllo si spegne così come la visualizzazione del tempo sul display LC. Solo la spia di controllo 10 lampeggia e segnala che il multimixer è acceso ed è pronto per l'uso.

Impostare il tempo di cottura

⚠ AVVERTENZA!

Pericolo di ustioni!

Pericolo di ustione dovuto alle elevate temperature durante la modalità di cottura.

- Assicurarsi che la base riscaldante sia bloccata sul telaio removibile prima di attivare il multimixer.
- Prima dell'inizio del processo di cottura e di miscelazione, accertarsi che il coperchio e il misurino siano posizionati correttamente e saldamente sulla caraffa di vetro.
- Se si desidera aggiungere ingredienti durante il processo di cottura utilizzando l'apertura del misurino del coperchio, fare attenzione che, al momento dell'apertura, il contenuto non sia in ebollizione. In caso contrario quanto fuoriesce dall'apertura del coperchio potrebbe provocare ustioni.

Se il multimixer si trova in modalità di standby, è possibile impostare il tempo di cottura ed il livello di riscaldamento (vedi **figura B**). Con questi tasti è possibile modificare nuovamente il tempo di cottura impostato della modalità di riscaldamento e cottura in qualsiasi momento.

Il tempo di cottura di 25 minuti è l'impostazione predefinita per tutti i livelli di riscaldamento. Il tempo di cottura più lungo è di 60 minuti, il più breve di 1 minuto.

- Premere il tasto Plus 19 per aumentare gradualmente il tempo di cottura ad intervalli di 1 minuto per ogni pressione del tasto.

  Ogni pressione di tasto viene confermata da un segnale acustico. Il tempo di cottura impostato apparirà sul display LC.
- Premere il tasto Minus 18 per ridurre gradualmente il tempo di cottura ad intervalli di 1 minuto per ogni pressione del tasto.

  Ogni pressione di tasto viene confermata da un segnale acustico. Il tempo di cottura impostato apparirà sul display LC.

Utilizzare la funzione a impulsi

⚠ AVVERTENZA!

Pericolo di ferimento!
Un utilizzo improprio della funzione a impulsi può comportare il rischio di lesioni.

- Assicurarsi che la base riscaldante sia bloccata sul telaio removibile prima di attivare la funzione a impulsi.
- Prima dell'inizio del processo di mescolazione, accertarsi che il coperchio e il misurino siano posizionati correttamente e saldamente sulla caraffa di vetro.
- Accertarsi che il misurino si trovi nel coperchio prima dell'accensione della funzione a impulsi.
- Durante il funzionamento, non mettere le mani nella caraffa di vetro.
- Inserire possibilmente tutti gli ingredienti nella caraffa di vetro prima di azionare la funzione a impulsi.
- Accertarsi che durante il funzionamento non entrino oggetti nella caraffa di vetro, eccetto gli ingredienti previsti.
- Utilizzare esclusivamente l'apertura nel coperchio per aggiungere gli ingredienti durante il funzionamento.
- Assicurarsi di non entrare in contatto diretto con il vapore, che può sprigionarsi all'apertura del coperchio, quando si rimuove il misurino per aggiungere gli ingredienti.
- Attenzione a non superare le indicazioni MAX sulla caraffa di vetro relative alla quantità di riempimento massima di alimenti caldi e freddi.

AVVISO!

Pericolo di danneggiamento!
Quando si utilizza la funzione a impulsi a lungo e senza interruzioni, il multimixer può surriscaldarsi e danneggiarsi.

– Non utilizzare la funzione a impulsi per oltre 10 secondi al pezzo.

Con la funzione a impulsi gli ingredienti vengono mescolati all'interno della caraffa di vetro. In questo modo ad esempio le cipolle o l'aglio non si attaccano al fondo.
È possibile utilizzare la funzione a impulsi del multimixer in qualsiasi momento.
Utilizzare la funzione a impulsi

- all'inizio della preparazione, se si rosolano cipolle, aglio o ingredienti simili.
- più volte se si desidera portare gli ingredienti a cottura il prima possibile dopo aver selezionato il tasto "High" 21 per la temperatura elevata. Non appena gli ingredienti cuociono, tornare ad una temperatura più bassa (tasto Medium 22 o tasto Low 23).

Utilizzare la funzione a impulsi come segue:

1. Assicurarsi che il coperchio 3 e il misurino 1 siano posizionati saldamente e chiusi sulla caraffa di vetro 6 (vedi **figura C**).
2. Per attivare la funzione a impulsi, tenere premuto il tasto funzione Pulse 20 (vedi **figura B**).
3. Per terminare la mescolazione, rilasciare il tasto funzione Pulse.
   Se dopo 10 secondi gli ingredienti non sono ancora sufficientemente mescolati, attendere e ripetere quindi i passaggi da 1 a 3 fino ad ottenere il risultato desiderato.

Spegnere il multimixer

1. Spegnere il multimixer premendo una volta il tasto di accensione/spegnimento 10.
   Si udirà un breve segnale acustico e la spia di controllo rossa 10 si spegne.
2. Staccare la spina dalla presa di corrente.

Il multimixer è stato spento correttamente.

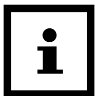
Preparare le zuppe

⚠ AVVERTENZA!

Pericolo di ustioni!
Durante l'utilizzo, dal multimixer fuoriesce vapore caldo. I pezzi del multimixer diventano caldi.

– Riempire la caraffa di vetro con gli ingredienti per la zuppa senza superare l'indicazione MAX per gli alimenti caldi.

- Prima di avviare la procedura di mix o di cottura di liquidi caldi, accertarsi che il coperchio e il misurino siano posizionati sulla caraffa di vetro.
- Dai fori di dispersione sul coperchio fuoriesce vapore caldo. Evitare il contatto diretto con il vapore caldo e assicurare una distanza di sicurezza sufficiente da tutti gli oggetti facilmente infiammabili come per esempio tende e tendaggi.
- Non toccare mai con le mani nude le parti calde del multimixer durante il funzionamento.
- Attenzione: dal multimixer può fuoriuscire vapore caldo anche dopo lo spegnimento.



Per rosolare o stufare ingredienti come cipolle o aglio, versare prima il burro o l'olio nella caraffa di vetro e quindi azionare il livello di riscaldamento e il tempo di cottura. Accertarsi che il burro o l'olio finiscano sulla piastra di riscaldamento e non sulle lame.

1. Versare gli ingredienti necessari nella caraffa di vetro 6.
2. Posizionare il coperchio 3 e il misurino 1 sulla caraffa di vetro e avvitare il coperchio.
3. Fissare il misurino nel coperchio, in modo che la caraffa di vetro sia ermetica (vedi **figura C** e **D** così come il capitolo "Assemblare il multimixer").
4. Accendere il multimixer (vedi capitolo "Accendere il multimixer").

   Non appena il multimixer è pronto a funzionare, la spia di controllo 10 lampeggia di colore rosso.
5. Selezionare il livello di riscaldamento desiderato (vedi capitolo "Impostare il livello di riscaldamento").
6. Se necessario, modificare il tempo di cottura (vedi capitolo "Impostare il tempo di cottura").
7. Premere il tasto funzione Pulse 20 per mescolare rapidamente gli ingredienti, come le cipolle e l'aglio (vedi capitolo "Utilizzare la funzione a impulsi").
8. Aggiungere eventualmente gli ultimi ingredienti come le verdure, il brodo o le spezie attraverso l'apertura del coperchio della caraffa di vetro.
9. Richiudere il coperchio con il misurino.
10. Ridurre la temperatura quando mancano pochi minuti al termine della cottura delle zuppa.

    Quando è trascorso il tempo di cottura, vengono emessi quattro segnali acustici. Il multimixer interrompe il riscaldamento.

11. Se lo si desidera, impostare il livello "1" con il selettore rotante 11 per la funzione mix per ridurre la zuppa in purea.

    La zuppa è pronta.
12. Spegnere il multimixer (vedi capitolo "Spegnere il multimixer").

Consigli di utilizzo generali

- Non lavorare gli ingredienti troppo a lungo.
- Inserire sempre un po' di burro o olio sulla piastra di riscaldamento 13 prima di impostare il tempo di cottura.
- Utilizzare il misurino 1 del coperchio 3 per misurare gli ingredienti; lateralmente vi è raffigurata una scala graduata 2 (vedi **figura E**).
- Dopo l'aggiunta degli ingredienti, riposizionare sempre il misurino nel coperchio e riavviare la funzione mix o a impulsi.
- Aggiungere burro e olio sempre sulla piastra di riscaldamento e lasciare che il grasso si fonda a basso calore prima di stufare le verdure.
- Se la zuppa diventa troppo densa, diluirla con brodo o latte magro, senza superare mai la quantità massima di 1.400 ml per gli alimenti caldi.
- Per bevande fredde utilizzare solo ingredienti freddi.
- Tritare ghiaccio in piccole quantità, in modo che il motore non si sovraccarichi.
- Se si dovesse aprire inavvertitamente il coperchio prima del termine del processo di cottura, il multimixer si spegne automaticamente. Il tempo di cottura residuo e l'impostazione della funzione di cottura in tale caso vengono cancellati.

Pulizia

⚠ AVVERTENZA!

Pericolo di scosse elettriche!

Dato che il multimixer funziona a una tensione di rete pericolosa, il contatto con i pezzi sottoposti a tensione può provocare lesioni gravi o morte.

- Quando si pulisce il multimixer, staccare prima la spina dalla presa di corrente.

⚠ AVVERTENZA!

Pericolo di ferimento!
Le lame di taglio nella parte inferiore della brocca di vetro sono molto affilate.

- Procedere con cautela durante la pulizia della brocca di vetro.
- Prima della pulizia, accertarsi che il multimixer sia completamente spento e la spina scollegata.

⚠ AVVERTENZA!

Pericolo di scottature!
Il multimixer si scalda durante il funzionamento.

- Prima di pulire il multimixer, attendere sempre che si sia completamente raffreddato.

AVVISO!

Pericolo di danneggiamento!
L'uso improprio del multimixer può provocare danni.
- Non immergere la base riscaldante del multimixer in acqua per pulirlo.
- Non utilizzare pulitori a vapore per la pulizia.
- Non lavare mai i pezzi elettrici del multimixer in lavastoviglie.
- Non utilizzare detergenti aggressivi, spazzolini con setole metalliche o di nylon e nemmeno utensili appuntiti o metallici quali coltelli, raschietti rigidi e simili. Essi potrebbero danneggiare le superfici.

AVVISO!

Pericolo di corto circuito!
Infiltrazioni d'acqua nell'involucro possono provocare corto circuito.

- Non immergere in acqua né in altri liquidi il multimixer, né il cavo di alimentazione o la spina.

- Assicurarsi che l'acqua non penetri nella base.
- Non mettere il multimixer e le singole parti in lavastoviglie.

Pulire il multimixer

Pulire il multimixer dopo ogni uso come segue:

1. Staccare la spina dalla presa di corrente prima della pulizia.
2. Attendere che il multimixer si raffreddi completamente.
3. Staccare la parte superiore del multimixer (caraffa di vetro 6 con base riscaldante 7) dall'unità 12.
4. Pulire l'unità con un panno leggermente umido.
5. Pulire la caraffa di vetro, la piastra di riscaldamento 13, le lame di taglio 14, il coperchio 3 e il misurino 1 con acqua calda e una spazzola per piatti o una spugna.
   - Accertarsi che nessun liquido penetri nella base riscaldante 7.
   - In particolare, sfregare i residui ostinati prima con un po' di olio e poi lavarli con acqua saponata.
   - Fare attenzione a non tagliarsi con le lame di taglio.
6. Lavare la caraffa di vetro, le lame di taglio, il coperchio e il misurino con acqua pulita.
7. In seguito far asciugare completamente tutti i pezzi.

Utilizzare la funzione di autopulizia

Per rimuovere bene i residui sotto le lame di taglio, attivare la funzione di autopulizia del multimixer.

Ecco come fare:

1. Riempire la caraffa di vetro 6 con circa 0,5 litri di acqua e un po' di detergente delicato per stoviglie.
2. Premere il coperchio 3 saldamente sulla caraffa di vetro, in modo che combaci direttamente con la guarnizione di gomma 17 sulla caraffa di vetro.
3. Fissare, ruotandolo, il coperchio sulla caraffa di vetro, in modo che la piccola sporgenza tonda sia posizionata direttamente sopra al beccuccio 16 (vedi **figura C**).
4. Accendere il multimixer (vedi capitolo "Accendere il multimixer").
5. Premere il tasto Low 23.
6. Inserire il misurino 1 nell'apertura del coperchio.

   Posizionare il misurino sull'apertura del coperchio, in modo che le frecce combacino con i simboli del lucchetto 24 del coperchio.

7. Chiudere il misurino ruotandolo in senso orario.

   Le frecce sul misurino devono combaciare con i simboli del lucchetto 24 sul coperchio. Il coperchio ora è chiuso.
8. Impostare un tempo di cottura di 2 minuti (vedi capitolo “Impostare il tempo di cottura”).
9. Quando l’acqua di lavaggio è calda, premere nuovamente il tasto Low per disinserire la modalità di cottura.
10. Impostare la funzione mix con il selettore rotante 11 sul livello “1”.
11. Ripetere i passaggi da 6 a 10 dopo un minuto con acqua pulita.

    In questo modo verranno rimossi dalle lame di taglio anche i residui più resistenti.
12. Se necessario, pulire di nuovo la caraffa di vetro a mano (vedi capitolo “Pulire il multimixer”).

Il multimixer è stato pulito con successo utilizzando la funzione di autopulizia.

Conservazione

AVVISO!

Pericolo di danneggiamento!

La conservazione inadeguata può provocare danni al multimixer.

- Non lasciare incustodito il multimixer quando il cavo di alimentazione è inserito nella presa di corrente.
- Pulire il multimixer prima di riporlo per un lungo periodo di tempo.
- Se non si utilizza per lungo tempo il multimixer, staccare la spina dalla presa di corrente.
- Conservare il multimixer in un luogo pulito, asciutto e al riparo dal gelo.
- Proteggere il multimixer dai raggi diretti del sole e dall’umidità, da urti e cadute.
- Conservare il multimixer in modo che non sia accessibile ai bambini.
- Non appoggiare oggetti pesanti sul multimixer.
- Non avvolgere il cavo di alimentazione intorno alla base riscaldante, non piegarlo e non posarci oggetti pesanti sopra.

gt-support@zeitlos-vertrieb.de
ASSISTENZA POST-VENDITA
CH 00800 / 093 485 67

- No spostare mai il multimixer se la caraffa di vetro si trova sulla base riscaldante.
- Non conservare mai il multimixer assemblato.
- Tenere il multimixer lontano dalla portata dei bambini e degli animali domestici e non lasciare appeso verso il basso il cavo di alimentazione.
- Posizionare la caraffa di vetro 6 preferibilmente accanto all'unità 12.
- Se possibile lasciare la caraffa di vetro aperta in modo da evitare la formazione di cattivi odori.

Dati tecnici

Tipo:	GT-MM-01CH
Tensione di alimentazione:	220 – 240 V ~/50 Hz
Potenza:	180 – 220 W Motore/700 – 900 W
Classe di protezione:	I
Numero articolo:	45990
Capacità della brocca di vetro:	max. 1.750 ml per alimenti freddi max. 1.400 ml per alimenti caldi

Considerato che i nostri prodotti sono in continua evoluzione e miglioramento, è possibile che vi siano modifiche di design e tecniche.

Il presente manuale d'uso può essere scaricato anche come file pdf dal nostro sito **www.gt-support.de**.

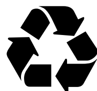
Dichiarazione di conformità



Si garantisce la conformità del prodotto con gli standard prescritti ai sensi di legge. La dichiarazione di conformità intera è disponibile in internet su **www.gt-support.de**.

Smaltimento

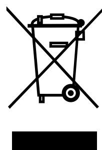
Smaltimento dell’imballaggio



Smaltire l’imballaggio differenziandolo. Conferire il cartone e la scatola alla raccolta di carta straccia, avviare la pellicola al recupero dei materiali riciclabili.

Smaltimento del multimixer

(Applicabile nell’Unione Europea e altri stati con sistemi di raccolta differenziata.)



Non smaltire gli apparecchi dismessi nei rifiuti domestici!
Se il multimixer non può più essere utilizzato, ogni consumatore **è legalmente obbligato a conferire, separatamente dai rifiuti domestici**, gli apparecchi esausti in un centro di raccolta della comunità/quartiere della città. Così è sicuro che gli apparecchi dismessi vengono correttamente smaltiti e per evitare ripercussioni negative sull’ambiente. Per questo motivo gli apparecchi elettrici sono contrassegnati con il simbolo cui sopra.

Ricettario

Le ricette allegate sono semplici consigli indicativi. Ricordiamo che durante la cottura di cibi cremosi o densi, per evitare il traboccamento o per evitare che i cibi attacchino, può essere necessario passare dalla funzione High alla funzione Mid.

Zuppa di broccoli e formaggio

Ingredienti per 4 porzioni:

500 gr. di broccoli

½ mazzetto di cipollotti

2 cucchiai di olio d'oliva

500 ml di brodo di verdura

100 gr. di crème fraîche, crema di latte o panna acida

Sale

Pepe

1 cucchiaino di prezzemolo tritato

150 gr. di formaggio (Emmental) grattugiato



Preparazione:

Inserire l'olio di oliva e i cipollotti tagliati finemente nella brocca di vetro e dorare per 5 minuti con la funzione "Mid". Aggiungere le roselline dei broccoli, il gambo tagliato finemente (precedentemente pelato) e il brodo e lasciare cuocere per 20 minuti con la funzione "High". Quindi frullare per circa 2 minuti al livello 2.
Aggiungere la crème fraîche, la crema di latte o la panna acida, le spezie e il formaggio e frullare ancora per circa 1 minuto a livello 2. Servire.

Crema di champignon

Ingredienti per 4 porzioni:
250 gr. di Champignon
2 cucchiai di olio
30 gr. di burro
35 gr. di farina
1 cipolla, piccola, tritata
500 ml di brodo di verdura
50 ml di panna
Sale e pepe
Un pizzico di zucchero
1 cucchiaino di prezzemolo, tritato, per guarnire



Preparazione:

1. Inserire il burro e la farina nella brocca di vetro e rosolare per 2 minuti con la funzione “High”.
2. Pulire gli champignon e metterli nella brocca di vetro con circa 100 ml di brodo. Tritare fino alla dimensione desiderata con la funzione stir.
3. Aggiungere il bordo restante e cuocere per 10 minuti con la funzione “High”.

Aggiungere panna e zucchero e frullare al livello tre. Lasciare riposare per 10 minuti dopo aver spento la funzione “High”.
Eventualmente mescolare nuovamente con la funzione stir.
Infine insaporire con sale e pepe e frullare nuovamente al livello 2 o 3.

Zuppa di cavolfiore



Ingredienti per 4 porzioni:

300 gr. di cavolfiore tagliato a rosette piccole

1 cipolla, piccola, tritata finemente

1 cucchiaio di burro

2 cucchiai di farina

50 ml di vino bianco

400 ml di brodo di verdura

100 ml di panna

Sale

Succo di limone, qualche goccia

6 cucchiai di formaggio stagionato, grattugiato

Pepe, nero

Noce moscata, grattugiata fresca

Preparazione:

Inserire nella brocca di vetro le cipolle, le rosette di cavolfiore e circa 200 ml di brodo. Tritare grossolanamente con la funzione stir. Durante la cottura portare alla consistenza desiderata con la funzione stir.
Aggiungere il burro, qualche goccia di succo di limone, sale, pepe e la noce moscata grattugiata.
Ora aggiungere il vino e il brodo restante.
Lasciar cuocere per 15 - 20 minuti alla funzione "High" e mescolare occasionalmente con la funzione stir. Infine aggiungere la panna e il formaggio grattugiato e mescolare con la funzione stir.
Prima di servire lasciare riposare nella brocca di vetro per 5 minuti e mescolare brevemente con la funzione stir.

Succo di fragole-Kiwi-albicocche



Ingredienti:

200 gr. di mele, varietà aromatiche come per es. Topaz o Jonagold, sbucciate e tagliate in quarti

2 Kiwi, maturi, sbucciati e tagliati in quarti

300 gr. di fragole, mature, lavate e tagliate

200 gr. di albicocche, mature, lavate e denocciolate

1 cucchiaino di zenzero fresco grattugiato

Eventuale acqua o acqua minerale

Preparazione:

Inserire tutti gli ingredienti nella brocca di vetro e frullare al livello 4 fino a ottenere una crema. Se il succo è troppo denso aggiungere un poco di acqua o di acqua minerale.

Smoothie verde di spinaci e pesche



Ingredienti:

125 gr. di spinaci

300 gr. di pesche

175 gr. di cetrioli da insalata

80 ml di acqua minerale non gasata

2 cucchiai di succo di Lime

1 cucchiaino di zenzero, grattugiato

6 foglioline di menta fresca per decorazione

Preparazione:

Inserire tutti gli ingredienti, uno dopo l'altro (esclusa la menta) nella brocca di vetro e frullare a livello 4 fino a ottenere una crema. Se lo smoothie è troppo denso aggiungere dell'acqua e frullare di nuovo brevemente. Quindi versare nei bicchieri e decorare con le foglioline di menta.

Frappé di banana e lampone

Ingredienti:

2 banane

50 gr. di zucchero

100 gr. di lamponi freschi (se surgelati, lasciarli scongelare per 10 minuti)

1 tazza di cubetti di ghiaccio

150 gr. di yogurt naturale

500 ml di latte, in alternativa anche latte di soia Una parte del latte può essere sostituita con del succo di frutta o dello sciroppo.



Preparazione:

Inserire le banane, lo zucchero e i lamponi nella brocca di vetro e frullare con la funzione stir. Aggiungere i cubetti di ghiaccio e tritare con la funzione stir. Infine aggiungere lo yogurt naturale e il latte e frullare al livello 2.

Crema di fragole e fiori di sambuco

Ingredienti:

450 gr. di fragole (tagliate in quarti)

30 gr. di zucchero a velo

2 cucchiai di sciroppo di fiori di sambuco

250 gr. di mascarpone

1 rametto di menta fresca

1 schizzo di succo di Lime



Preparazione:

Inserire le fragole, lo zucchero a velo e lo sciroppo di fiori di sambuco nella brocca di vetro. Frullare il tutto al livello uno per circa 30 secondi.
Quindi impostare la funzione “Mid” per 3 minuti.
Frullare a livello uno per circa 45 secondi.
Aggiungere uno schizzo di succo di Lime e il mascarpone e mescolare con la funzione stir.
Quindi versare il composto in bicchieri piccoli e lasciar raffreddare in frigorifero per circa 4 - 5 ore. Guarnire con una fogliolina di menta prima di servire.

Smoothie di barbabietola



Ingredienti:

2 barbabietole, precotte, sbucciate, divise a metà

1 carota, pulita, tagliata a metà

1 arancia, sbucciata, tagliata a metà

¼ di cetriolo da insalata, sbucciato, denocciolato

2 pomodori, tagliati in quarti

Sale

Tabasco

Acqua quanto basta

Preparazione:

Inserire nella brocca di vetro le barbabietole, la carota, l'arancia, il cetriolo da insalata e i pomodori con, eventualmente, 100 ml di acqua e frullare per circa 90 secondi a livello 4. Quindi insaporire a piacere con Tabasco e sale e mescolare brevemente con la funzione stir.

Salsa di albicocche saporita



Ingredienti:

400 gr. albicocche in scatola

125 ml di vino bianco

1 Spicchio d'aglio, pelato e tritato

1 cucchiaino di zenzero grattugiato

1 piccolo peperoncino rosso, tagliato finemente

1 cucchiaio di succo di Lime

2 cucchiai di sherry, medio

2 cucchiai di miele di acacia

2 cucchiaini di salsa di soia

½ mazzetto di coriandolo

2 cucchiai di zucchero di canna

Preparazione:

Inserire tutti gli ingredienti nella brocca di vetro e frullare per circa 60 secondi a livello 4. La salsa è particolarmente adatta ad essere servita con carni bianche o pesce.

Composta di mele

Ingredienti:
6 mele, Boskop o Elster
1 limone o ½ Lime, solo il succo
60 gr. di zucchero
1 Zucchero vanigliato, bustina
60 ml di acqua
1 Cannella, pizzico



Preparazione:
Inserire le mele (tagliate a fettine), il succo di limone o Lime, lo zucchero, lo zucchero vanigliato e l'acqua nella brocca di vetro. Cuocere per 12 minuti con la funzione "High". Quindi frullare finemente al livello 3.

Pesto di noci e pinoli

Ingredienti:
50 gr. di pinoli tostati
150 gr. di noci tostate
200 ml di olio di noci
1 Spicchio d'aglio, pelato e tritato
1 Foglie di basilico, una manciata
50 gr, di formaggio stagionato, grattugiato
1 Limone, succo e buccia
Sale marino, pepe nero



Preparazione:
Tostare brevemente in padella le noci e i pinoli e quindi inserire tutti gli ingredienti in sequenza nella brocca di vetro. Frullare al livello 4 per circa 30 secondi fino a ottenere una crema.
Il pesto di noci si conserva in frigorifero per 3 - 4 giorni in un contenitore chiuso ermeticamente.

Crema di patate

Ingredienti:

400 gr. di patate, pelate e tagliate a cubetti

⅛ di sedano rapa, a cubetti

100 gr. Carote, a cubetti

⅓ di porro, tagliato a fettine

400 ml di brodo di verdura

2 cucchiai di panna acida o créme fraîche

1 cipolla piccola, tagliata in piccoli cubetti

Sale, pepe

½ mazzetto di prezzemolo

1 cucchiaino di maggiorana



Preparazione:

Tagliare in piccoli cubetti o a fettine le patate, il sedano rapa, le carote, la cipolla e il porro e inserire il tutto nella brocca di vetro.
Aggiungere 200 ml di brodo e cuocere per 30 minuti con la funzione "High". Al termine della cottura aggiungere i restanti 200 ml di brodo, la panna acida/créme fraîche e la maggiorana e frullare al livello 3 fino alla consistenza desiderata.
Al termine insaporire con sale e pepe e mescolare con la funzione stir. Guarnire con il prezzemolo prima di servire.

Guacamole

Ingredienti:

2 avocado grandi e maturi (sbucciati, senza nocciolo e tagliati finemente)

1 pomodoro (pelato e tagliato in quarti)

20 ml di succo di Lime

2 cucchiai di formaggio fresco

1 spicchio d'aglio, tritato finemente

1 pizzico di peperoncino in polvere a piacere

1 pizzico di sale



Preparazione:

Inserire tutti gli ingredienti nella brocca di vetro e frullare al livello 3 fino a ottenere una massa cremosa.
Pensato come condimento da spalmare su pane, Tortilla Chips, cracker, ecc.

Dressing di aceto balsamico, miele e lamponi

Ingredienti:

2 cucchiai di senape di Digione

2 cucchiai di miele di acacia

1 spicchio d'aglio (schiacciato)

3 cucchiai di aceto di lampone

6 cucchiai di olio d'oliva

Sale marino, pepe nero per insaporire



Preparazione:

Inserire tutti gli ingredienti nella brocca di vetro e frullare per circa 30 secondi al livello 2 fino a ottenere una massa cremosa.

Salsa barbecue

Ingredienti:

½ cucchiaio di olio di arachidi (in alternativa olio di sesamo)

1 cipolla media (tritata)

250 gr. di pomodori frullati

100 gr. di polpa di pomodoro

2 cucchiai di miele

1½ cucchiaini di zucchero di canna

100 ml di Cola

qualche goccia di salsa Worcester

1½ cucchiaino di peperoncino in polvere

2 cucchiai di aceto balsamico



Preparazione:

Inserire l'olio, la cipolla e l'aglio nella brocca di vetro.
Rosolare gli ingredienti con la funzione “Mid” per circa 5 minuti.
Aggiungere gli altri ingredienti e far cuocere con la funzione “High” per 25 minuti.
Mescolare occasionalmente con la funzione stir.
Prima di servire lasciar raffreddare in una scodella.

Zuppa di zucca

Ingredienti:
1 cipolla media (tagliata in quarti)
500 gr. di zucca a cubetti
2 cucchiai di olio di zucca
350 ml di brodo di verdura o di pollo
20 gr. di zenzero, grattugiato
100 ml di panna
1 patata, piccola
Sale, pepe, curry
Succo di un'arancia piccola



Preparazione:
Inserire la cipolla piccola tra le lame in movimento fino a tritarla finemente. Quindi togliere il coperchio dalla brocca di vetro, inserire l'olio di oliva e spostare la cipolla tritata dalle pareti della brocca verso il fondo utilizzando un cucchiaio di legno o di plastica. Inserire il coperchio e bloccarlo e cuocere per 5 minuti con la funzione "Mid". Aggiungere la zucca e il brodo, attivare la funzione "High" e lasciare cuocere per 25 minuti. Quindi aggiungere sale, pepe, curry, zenzero e panna e frullare al livello 1 - 3 fino alla consistenza desiderata (da grossolana a fine).

Dressing alle erbe aromatiche

Ingredienti:

1 mazzetto di aromi misti (prezzemolo, coriandolo, aneto, erba cipollina e basilico)

½ cestello di crescione

½ spicchio d'aglio, pelato e tagliato

3 cucchiai di aceto balsamico

2 cucchiai di olio di noce

Sale marino, pepe nero



Preparazione:

Inserire tutti gli ingredienti nella brocca di vetro e frullare con la funzione stir fino a mescolare perfettamente tutti gli ingredienti.
Le erbe vengono proiettate rapidamente verso le pareti di vetro dalle lame rotanti, di conseguenza si consiglia, dopo aver disinserito il bicchiere, di spingere gli ingredienti verso il fondo utilizzando un utensile non metallico e di mescolare nuovamente con la funzione stir.
Dressing adatto per pesce, agnello o pollame.

Zuppa di piselli e prosciutto

Ingredienti per 4 porzioni:

1 cucchiaio di olio d'oliva

150 gr. di prosciutto (in cubetti)

1 cipolla, tritata grossolanamente

½ porro, tagliato a fettine

1 spicchio d'aglio, tritato finemente

400 gr. di piselli surgelati

1 patata, piccola (cubetti piccoli)

1 carota, media (cubetti piccoli)

500 ml di brodo di verdura

1 cucchiaino colmo di timo secco

1 cucchiaio di pepe

Aggiungere il sale solo alla fine per correggere il sapore

Prezzemolo fresco per decorare



Preparazione:

Inserire nella brocca di vetro l'olio, il prosciutto, la cipolla, lo spicchio d'aglio e il porro.
Impostare un tempo di cottura di 25 minuti e attivare la funzione "Mid".
Lasciare sobbollire per 4 minuti.
Quindi commutare alla funzione "High".
Aggiungere i piselli, il brodo e il timo e lasciar cuocere.
Circa 1 minuto prima del termine aggiungere il pepe e commutare alla funzione "Mid".
Al termine della cottura frullare al livello 3 a piacere.
Aggiustare di sale solo al termine, poiché i cubetti di prosciutto sono salati.

Thai-Curry-Chicken / Pollo al curry alla tailandese

Ingredienti:

1 cucchiaio di olio di sesamo
Ca. 350 gr. di petto di pollo, a pezzetti
15 gr. di pasta di curry
400 ml di latte di cocco
1 cucchiaio di zucchero di canna
2 cucchiai di salsa si soia
1 cucchiaino di brodo di pollo in polvere
½ mazzetto di coriandolo, fresco, tritato



Preparazione:

Abbrustolire brevemente i bocconcini di petto di pollo in una padella con l'olio di sesamo. Aggiungere la pasta di curry, il latte di cocco, lo zucchero e il brodo di pollo concentrato (polvere) e mescolare con la funzione stir. Infine aggiungere i bocconcini di pollo rosolati nella brocca di vetro. Impostare la funzione "High" e cuocere per 15 minuti, fino a quando la carne di pollo è cotta (il tempo di cottura varia in base alla dimensione dei bocconcini). Occasionalmente mescolare delicatamente con la funzione stir e circa 1 - 2 minuti prima del termine della cottura aggiungere il coriandolo.
Consigli per servire: come contorno per il pollo Thai-Curry si consiglia del riso Jasmin.

Crema di pomodoro

Ingredienti:

1 cipolla, piccola

1 spicchio d'aglio (pelato)

2 cucchiai di olio

2 cucchiai di polpa di pomodoro

750 gr. di pomodori pelati

400 ml di brodo di verdura

Sale, pepe, paprica in polvere dolce, zucchero un pizzico

100 gr. di panna

100 gr. di crema di latte

1 cucchiaio di origano (secco)

6 foglioline di basilico

150 gr. di formaggio Feta (formaggio in salamoia), a cubetti

½ mazzetto di erba cipollina, fresca



Preparazione:

Inserire la cipolla e lo spicchio d'aglio nella brocca di vetro e tritare con la funzione stir. Con un cucchiaio di legno o di plastica rimuovere gli ingredienti dalle pareti e spostarli verso il fondo del recipiente. Aggiungere la polpa di pomodoro e l'olio e scottare per 2 minuti con la funzione "High".
Aggiungere i pomodori pelati, sale, pepe, zucchero, paprica in polvere e il brodo di verdura. Lasciar bollire per 13 minuti con funzione "High" e occasionalmente mescolare con la funzione stir. Al termine aggiungere la panna e la crema di latte e terminare la cottura per 5 minuti con il calore residuo. Quindi frullare finemente al livello 1 - 4. Distribuire la crema nei piatti, aggiungere il formaggio Feta, cospargere con l'origano e guarnire con una fogliolina di basilico.

CH

GARANTIEKARTE

BON DE GARANTIE · GARANZIA

MULTIMIXER MIT KOCHFUNKTION

ROBOT DE CUISINE AVEC FONCTION CUISSON · ROBOT DA CUCINA MULTIFUNZIONE CON FUNZIONE COTTURA

Ihre Informationen / vos informations / i tuoi dati

Name / nom / nome ______________________________

Adresse / adresse / indirizzo ______________________________

____

____

 ____________________ E-Mail[1]: ____________________

Datum des Kaufs / date d´achat / data di acquisto* ____________________

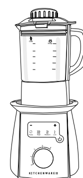
*Wir empfehlen, die Rechnung mit dieser Garantiekarte aufzubewahren./ Nous vous conseillons de conserver la facture avec cette carte. / Si consiglia di conservare la fattura con questa scheda di garanzia.

[1] Für Statusmeldungen zur Reparatur / Pour les messages concernant l’état en cas de réparation / Per comunicazioni sullo stato della riparazione

____

Ort des Kaufs / emplacement de acheter / posizione de acquisto

Beschreibung der Störung / description de dysfonctionnement / descrizione del malfunzionamiento:



Schicken Sie die ausgefüllte Garantiekarte zusammen mit dem defekten Produkt an: / Envoyez la carte de garantie remplie en commun avec le produit défectueux à : / Inviare la scheda di garanzia compilata insieme al prodotto guasto a:

Zeitlos Schweiz
Globaltronics Service Center
c/o M+R Spedag Group / Zeitlos GmbH
Hirsrütiweg
4303 Kaiseraugst
SWITZERLAND

KUNDENDIENST · SERVICE APRÈS-VENTE · ASSISTENZA POST-VENDITA

 **00800 / 093 485 67**  **gt-support@zeitlos-vertrieb.de**

Modell/Type/ Modello: GT-MM-01CH | Artikel-Nr./N° réf./ Cod. art.: 45990 | 11/2015

Hotline kostenfrei
Hotline gratuite
Hotline di assistenza gratuita

3
JAHRE GARANTIE
ANS GARANTIE
ANNI GARANZIA

PO51000256



Garantiebedingungen

Sehr geehrter Kunde!

Die **ALDI Garantie** bietet Ihnen weitreichende Vorteile gegenüber der gesetzlichen Gewährleistungspflicht:

Garantiezeit:	**3 Jahre** ab Kaufdatum
	6 Monate für Verschleiß- und Verbrauchsteile bei normalem und ordnungsgemäßem Gebrauch (z. B. Akkus)
Kosten:	Kostenfreie Reparatur bzw. Austausch oder Geldrückgabe
	Keine Transportkosten
Hotline:	Kostenfreie Hotline
TIPP:	Bevor Sie Ihr Gerät einsenden, wenden Sie sich telefonisch, per Mail oder Fax an unsere Hotline. So können wir Ihnen bei eventuellen Bedienungsfehlern helfen.

Um die Garantie in Anspruch zu nehmen, senden Sie uns:

- zusammen mit dem defekten Produkt den Original-Kassenbon und die vollständig ausgefüllte Garantiekarte.
- das Produkt mit allen Bestandteilen des Lieferumfangs.

Die Garantie gilt nicht bei Schäden durch:

- **Unfall** oder **unvorhergesehene Ereignisse** (z. B. Blitz, Wasser, Feuer, etc.).
- **unsachgemäße Benutzung** oder **Transport**.
- **Missachtung** der **Sicherheits-** und **Wartungsvorschriften**.
- sonstige **unsachgemäße Bearbeitung** oder **Veränderung**.

Nach Ablauf der Garantiezeit haben Sie ebenfalls die Möglichkeit an der Servicestelle Reparaturen kostenpflichtig durchführen zu lassen. Falls die Reparatur oder der Kostenvoranschlag für Sie nicht kostenfrei sind, werden Sie vorher verständigt.

Die gesetzliche Gewährleistungspflicht des Übergebers wird durch diese Garantie nicht eingeschränkt. Die Garantiezeit kann nur verlängert werden, wenn dies eine gesetzliche Norm vorsieht. In den Ländern, in denen eine (zwingende) Garantie und/oder eine Ersatzteillagerhaltung und/oder eine Schadenersatzregelung gesetzlich vorgeschrieben sind, gelten die gesetzlich vorgeschriebenen Mindestbedingungen. Das Serviceunternehmen und der Verkäufer übernehmen bei Reparaturannahme keine Haftung für eventuell auf dem Produkt vom Kunden gespeicherte Daten oder Einstellungen.

Conditions de garantie

Cher client!

La garantie est valable pour une durée de trois ans à dater du jour de l'achat ou de la livraison effective des articles. Elle ne peut être reconnue valable que sur production du bon de caisse et du bon de garantie dûment renseigné. Il est donc indispensable de conserver ces deux documents.

Environ 95% des réclamations sont matheureusement dues à une mauvaise manipulation; il y est à remédier sans problèmes tout simplement en vous mettant en contact via téléphone, mail ou fax avec notre centre de services instalié expressément à cet effet.

En conséquence, veuillez vous adresser à notre service en ligne avant d'expédier l'appareil ou avant de l'apporter chez le revendeur : Notre assistance en ligne vous évitera de vous déplacer.

Le fabricant s'engage à traiter gratuitement toute réclamation relative à un problème de matériel ou à un défaut de fabrication, en se réservant le droit d'opter à sa convenance entre une réparation, un échange, ou un remboursement en espèces. La garantie ne s'applique pas aux dommages survenus à l'occasion d'un accident, d'un événement imprévu (foudre, inondation, incendie, etc.), d'une utilisation inappropriée ou d'un transport sans précaution, d'un refus d'observer les recommandations de sécurité ou d'entretien, ou de toute forme de modification ou de transformation inappropriée.

La garantie pour les pièces d'usures et consommables (comme par exemple les ampoules, les batteries ou les pneus) est valable 6 mois dans le cadre d'une utilisation normale et conforme. Les traces d'usures causées par une utilisation quotidienne (rayures, bosses) ne sont pas considérées comme des problèmes couverts par la garantie.

L'obligation légale de garantie du fournisseur n'est pas limitée par la présente garantie. La durée de validité de la garantie ne peut être prolongée que si cette prolongation est prévue par des dispositions légales. Dans les pays où les textes en vigueur prévoient une garantie (obligatoire) et/ou une obligation de tenue de stock de pièces détachées, et/ou une réglementation des dédommagements, ce sont les obligations minimum prévues par la loi qui seront prises en considération. L'entreprise de service après-vente et le vendeur déclinent toute responsabilité relative aux données contenues et aux réglages effectués par le déposant sur le produit lors de l'envoi en réparation.

Après l'expiration de la durée de garantie, il vous est toujours possible d'adresser les appareils défectueux aux services après-vente à des fins de réparation. Mais en dehors de la période de garantie, les éventuelles réparations seront effectuées à titre onéreux. Au cas où les réparations seraient payantes, vous serez avertis auparavant.

Condizioni di garanzia

Gentile cliente!

Il periodo di garanzia ha una durata di 3 anni e inizia il giorno dell'acquisto o della consegna della merce. Perché i diritti di garanzia abbiano validità è assolutamente necessario presentare lo scontrino relativo all'acquisto e riempire la scheda della garanzia. Conservare quindi sia lo scontrino che la scheda della garanzia!

Il 95% circa dei reclami sono purtroppo da ricondursi a errori di utilizzo e potrebbero pertanto essere evitati senza problemi: basta contattare telefonicamente, per e-mail o per fax l'apposito servizio di assistenza.

Desideriamo quindi invitaria a rivolgersi alla hotline da noi messa a diposizione prima di restituire l'apparecchio ovvero riportalo al negozio dove è stato acquistato. La poiremo cosi aiutare senza che si debba rivoigere altrove.

Il produttore garantisce la risoluzione gratuita di casi di mancanze riconducibili a difetti di materiale o di fabbricazione attraverso la riparazione, la sostituzione o il rimborso, a discrezione del produttore stesso. La garanzia non si estende a danni causati da incidenti, eventi imprevisti (problemi causati da fulmini, acqua, fuoco ecc.), uso o trasporto non conforme, mancato rispetto delle prescrizioni di sicurezza e/o di manutenzione o da altro tipo di uso o modifiche diversi da quelli conformi.

Il periodo di garanzia per i componenti soggetti ad usura e le parti di consumo in caso di utilizzo normale e conforme (ad es. lampade, batterie, pneumatici etc.) dura 6 mesi. Le conseguenze dell'utilizzo quotidiano (graffi, ammaccamenti) non sono coperte da garanzia.

L'obbligo di garanzia da parte del rivenditore stabilito per legge non viene limitato dalla presente garanzia. Il periodo di garanzia può essere esteso soltanto se una norma di legge lo prevede. Nei paesi nei quali la legge prescrive una garanzia (obbligatoria) e/o una disponibilità a magazzino di ricambi e/o una regolamentazione per il rimborso dei danni, valgono le condizioni minime stabilite dalla legge. Il servizio assistenza e il rivenditore non sono in alcun modo responsabili in caso di riparazione per eventuali dati o impostazioni salvate sul prodotto dall'utente.

Anche dopo la scadenza del periodo di garanzia è possibile inviare gli apparecchi difettosi al servizio di assistenza a scopo di riparazione. In questo caso i lavori di riparazione verranno effettuati a pagamento. Nel caso in cui la riparazione o il preventivo non fossero gratuiti, verrà informato in anticipo.



CH

Vertrieben durch: | Commercialisé par: | Commercializzato da:

GLOBALTRONICS GMBH & CO KG
DOMSTR. 19
20095 HAMBURG
GERMANY

KUNDENDIENST • SERVICE APRÈS-VENTE • ASSISTENZA POST-VENDITA

 CH **00800 / 093 485 67** **(kostenfrei)**  **gt-support@zeitlos-vertrieb.de**

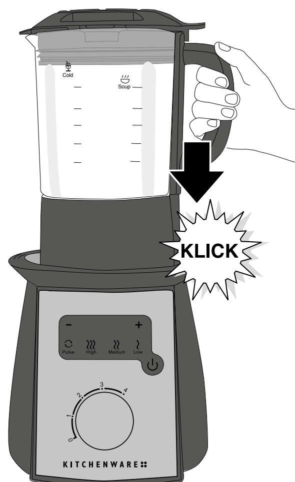
Modell/Type/Modello: GT-MM-01CH
Artikel-Nr./N° réf./Cod. art.: 45990
11/2015

3
JAHRE GARANTIE
ANS GARANTIE
ANNI GARANZIA

Kurzanleitung
Guide rapide | Guida veloce

Multi-Mixer mit Kochfunktion | Robot de cuisine avec fonction cuisson | Robot da cucina multifunzione con funzione cottura

1. Erste Schritte | Premières étapes | Primi passaggi

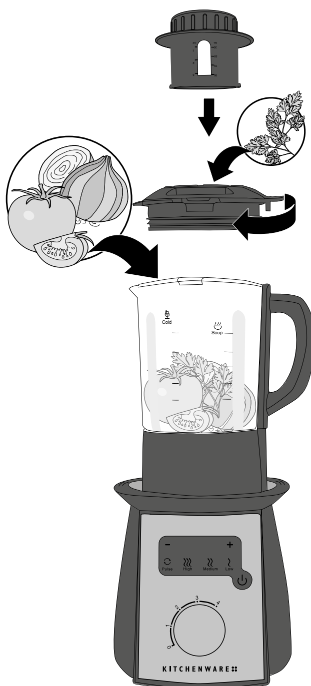


AUFSTELLEN | MONTER | POSIZIONAMENTO

- Stellen Sie die Standeinheit 12 auf eine ebene, rutschfeste und trockene Fläche in der Nähe einer Steckdose.
- Setzen Sie den Glaskrug 6 mit dem Heizsockel 7 auf die Standeinheit.

- Posez l'unité de base 12 sur une surface plate, antidérapante à proximité d'une prise électrique.
- Placez le bol en verre 6 avec le socle chauffant 7 sur l'unité de base.

- Sistemare l'unità 12 su una superficie piana, antiscivolo e asciutta vicino ad una presa di corrente.
- Posizionare la caraffa di vetro 6 con la base riscaldante 7 sull'unità.



ZUTATEN EINFÜLLEN | INCORPORER LES INGRÉDIENTS | INSERIRE GLI INGREDIENTI

- Nehmen Sie den Deckel 3 ab und füllen Sie die Zutaten in den Glaskrug 6.
- Achten Sie darauf, die MAX-Markierungen für kalte 15 und heiße 4 Speisen nicht zu überschreiten.
- Setzen Sie den Deckel wieder auf den Glaskrug und drehen Sie ihn fest.
- Setzen Sie den Dosierbecher 1 in die Öffnung des Deckels.
  Bei Bedarf können Sie später weitere Zutaten über die Öffnung des Deckels nachfüllen.

- Retirez le couvercle 3 et versez les ingrédients dans le bol en verre 6.
- Veillez à ne pas dépasser les repères MAX pour plats froids 15 et chauds 4.
- Placez le couvercle sur le bol en verre et fermez-le.
- Placez le gobelet doseur 1 dans l'ouverture du couvercle.
  Si besoin, incorporez ultérieurement d'autres ingrédients dans le gobelet doseur par l'ouverture du couvercle.

- Rimuovere il coperchio 3 e versare gli ingredienti nella caraffa di vetro 6.
- Fare attenzione a non superare la indicazione MAX per gli alimenti freddi 15 e per gli alimenti caldi 4.
- Riposizionare il coperchio sulla caraffa di vetro e avvitarlo.
- Inserire il misurino 1 nell'apertura del coperchio.
  In caso di necessità, è possibile inserire ulteriori ingredienti utilizzando l'apertura del misurino.



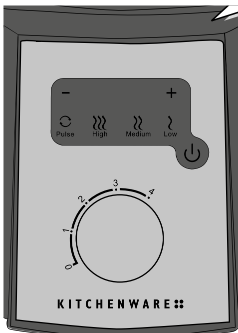


EINSCHALTEN | ALLUMER | ACCENSIONE

- Drehen Sie den Deckel 3 fest und schließen Sie den Multi-Mixer ans Stromnetz an.
- Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste 10.
- Die Kontrollleuchte 10 leuchtet dauerhaft und ein Signalton ertönt. Der Multi-Mixer ist betriebsbereit.

- Tournez le couvercle 3 pour le fermer et branchez le Multi-Mixer au secteur.
- Appuyez sur la touche marche/arrêt 10.
- Le voyant de contrôle 10 est allumé en permanence et un signal sonore retentit. Le Multi-Mixer est prêt à l'emploi.

- Avvitare il coperchio 3 e collegare il multimixer alla rete elettrica.
- Premere il tasto di accensione/spegnimento 10.
- La spia di controllo 10 si illumina in modo continuo e viene emesso un segnale acustico. Il multimixer è pronto all'utilizzo.



MIXFUNKTION | FONCTION DE MÉLANGE | FUNZIONE MIX

- Starten Sie die Mixfunktion, indem Sie mit dem Drehschalter 11 die gewünschte Mix-Geschwindigkeit wählen (Stufen 1 - 4).
- Wählen Sie über den Drehschalter die Pulse-Funktion, wenn Sie größere Stücke zerkleinern möchten.

  Die max. Betriebsdauer des Motors beträgt 3 Minuten. Überschreiten Sie diese Zeit nicht.

- Sélectionnez la vitesse de mélange (vitesses 1 à 4) avec le commutateur rotatif 11 pour démarrer la fonction de mélange.
- Choisissez sur le commutateur rotatif la fonction Pulse si vous souhaitez réduire en petits morceaux des plus gros morceaux.

  La durée de fonctionnement max. du moteur est de 3 minutes. Ne dépassez pas ce temps.

- Attivare la funzione mix, selezionando tramite il selettore rotante 11 la velocità desiderata per il processo di miscelazione (livelli 1 – 4).
- Se si desidera sminuzzare pezzi grandi, selezionare la funzione a impulsi dal selettore rotante.

  Il motore può essere attivato per al massimo 3 minuti. Non superare questo limite di tempo.





KOCHFUNKTION WÄHLEN | SÉLECTIONNER LA FONCTION DE CUISSON | SELEZIONARE LA FUNZIONE DI COTTURA

- Wählen Sie über die Tasten High 21, Medium 22 und Low 23 die gewünschte Heizstufe aus.
- Sélectionner le niveau de chauffage avec les touches High 21, Medium 22 et Low 23.
- Selezionare tramite i tasti High 21, Medium 22 e Low 23 il livello di riscaldamento desiderato.



- Stellen Sie die gewünschte Kochzeit über die Tasten Plus 19 und Minus 18 ein.

  Die Kochzeit kann während des Kochvorgangs jederzeit geändert werden.

  Wenn die Kochzeit abgelaufen ist, ertönen vier Signaltöne. Der Multi-Mixer heizt nicht weiter, schaltet sich aber auch nicht automatisch aus.

- Réglez le temps de cuisson avec les touches plus 19 et moins 18.

  Le temps de cuisson est modifiable à tout moment pendant la cuisson.

  Une fois le temps de cuisson écoulé, l’appareil émettra quatre signaux sonores. Le Multi-Mixer ne chauffe plus, mais ne s’éteint pas non plus automatiquement.

- Impostare il tempo di cottura desiderato tramite i tasti Plus 19 e Minus 18.

  Il tempo di cottura può essere modificato in qualsiasi momento durante la modalità di cottura.

  Quando è trascorso il tempo di cottura, vengono emessi quattro segnali acustici. Il multimixer non si scalda ulteriormente, ma non si spegne automaticamente.



AUSSCHALTEN | ÉTEINDRE | SPEGNIMENTO

- Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste 10.
  Die Kontrollleuchte erlischt.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

- Appuyez sur la touche marche/arrêt 10.
  Le voyant de contrôle s'éteint.
- Retirez la fiche réseau de la prise électrique.

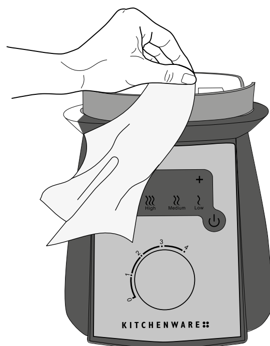
- Premere il tasto di accensione/spegnimento 10.
  La spia di controllo si spegne.
- Staccare la spina dalla presa di corrente.



REINIGEN | NETTOYAGE | PULIZIA

- Lassen Sie den Multi-Mixer vor dem Reinigen abkühlen.
- Heben Sie den Glaskrug 6 mit Heizsockel 7 vom Aufsatzrahmen 8.
- Wischen Sie den Heizsockel und die Heizplatte 13 mit einem angefeuchteten Tuch ab.
- Reinigen Sie den Glaskrug und den Deckel 3 mit warmem Spülwasser.
  Vorsicht! Die Schneidmesser 14 sind sehr scharf.
- Lassen Sie keine Flüssigkeit in den Heizsockel eindringen.
- Trocknen Sie alle Geräteteile mit einem Tuch ab.

- Laissez refroidir le Multi-Mixer avant de le nettoyer.
- Soulevez le bol en verre 6 avec le socle chauffant 7 du cadre supérieur 8.
- Essuyez le socle chauffant et la plaque chauffante 13 avec un chiffon légèrement humide.
- Nettoyez le bol en verre et le couvercle 3 dans de l'eau de rinçage chaude.
  Attention! Les lames de coupe 14 sont très tranchantes.
- Ne laissez pas s'infiltrer de liquide dans socle chauffant.
- Séchez toutes les pièces de l'appareil avec un chiffon.



- Lasciare raffreddare il multimixer prima della pulizia.
- Sollevare la caraffa di vetro 6 con la base riscaldante 7 dal telaio removibile 8.
- Pulire la base riscaldante e la piastra di riscaldamento 13 con un panno leggermente umido.
- Pulire la caraffa di vetro e il coperchio 3 con acqua tiepida e sapone.
  Attenzione! Le lame di taglio 14 sono molto affilate.
- Non far penetrare liquidi nella base riscaldante.
- Asciugare tutte le parti con un panno.